

SHAKEWELL

CARNET VOYAGE
Florence Renaissance

OPEN BAR
MESURES
Guillaume Castaignet

CONCEPT
GAINSBARRE
Louis Villechabrol

ALBUM
MAILLETS D'ARGENT
MATHIEU VELMIIR

TENDANCE
LIQUEURS
ETERNEL RETOUR

ICÔNE
Saint James

INTERVIEW Grégoire Gueden, directeur des activités spiritueux de GBH

DOSSIER RHUM TRADITION ANGLAISE



Pernod Ricard France SAS au capital de 54.000.000 € - Siège : Les Docks, 10 Place de la Joliette, 13002 MARSEILLE - 303 656 375 RCS MARSEILLE.

ITALICUS SPRITZ

1 VOLUME ITALICUS
2 VOLUMES DE PROSECCO
3 OLIVES VERTES

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

SHAKE WELL

DU SPIRITUEL DANS LE COCKTAIL

Le Séchoir à bouteilles ou Hérisson, de Marcel Duchamp, était un séchoir à bouteilles en fer galvanisé que l'artiste surréaliste avait acheté en 1914 au BHV. C'est une œuvre d'art, avait-il proclamé, un ready-made, et le regardeur fait autant l'œuvre que l'artiste. Est-ce à dire que celui qui le boit fait autant le cocktail que celui qui en a conçu la recette? Il reste cette idée, que celui qui regarde, qui écoute, qui mange, qui boit, etc, est une chambre d'écho. D'ailleurs, cette capacité à provoquer une résonance intérieure est le propre de l'œuvre d'art, selon Vladimir Kandinsky, qui développe cette haute définition dans le livre qu'il a fait paraître en 1912, *Du Spirituel dans l'art et dans la peinture* en particulier. Kandinsky compare la peinture à la musique, moyennant quoi il jette les bases d'une définition de la peinture qui se détache des contraintes de l'imitation du monde matériel et débouche sur un art abstrait. De la relation des formes et des couleurs naissent des harmoniques. Même, leurs discordances ne doivent pas être considérées comme inharmonieuses, dit-il, mais comme de nouvelles possibilités, et donc, également, comme une harmonie. Dans le liquide, il existe aussi des formes et des couleurs, dont les interactions se développent à la fois selon les principes de la peinture

et de la
musique. Aux formes,
on pourra rapporter la texture. Aux
couleurs, les parfums. Le goût serait à mi-
chemin. Tout cela nettement défini et identifiable,
de façon à ce que, des interactions de ces parfums, goûts,
et textures, puissent naître de nouvelles harmoniques, qui se
développent dans le temps (musicalement) et dans l'espace ou le
volume (picturalement). Mais les perceptions sensorielles doivent
être profondes, pour devenir un événement, avertit le peintre, qui
compare la contemplation des couleurs disposées sur la palette à l'effet
provoqué par une friandise, des épices, ou le contact avec la glace.
Les formes sont des êtres dotés d'un parfum spirituel propre: «Associé
à d'autres formes, ce parfum se différencie, s'enrichit de nuances
harmoniques, mais au fond reste inchangé, dit-il, comme le parfum
de la rose que l'on ne saurait confondre avec celui de la violette.»
Notons que, dans son esprit, rose ou violette sont des éléments
faits non pour être utilisés isolément, et donc de manière
très atténuée, puisque identiques à eux-mêmes, mais
pour se combiner et gagner en résonance pour
participer à la composition d'un ensemble
qui éveille une vibration dans
l'âme humaine.

Christophe Bouyssié
rédacteur en chef

France Bouis
directrice de la publication



– Marseillan, France –

– 43.353260°, 3.531880° –

FAÇONNÉ PAR LA MER DANS LE SUD DE LA FRANCE

Niché dans le joli village de pêcheurs de Marseillan, entouré par des vignobles locaux et surplombant la mer Méditerranée, Noilly Prat est le Vermouth Français façonné par la mer. Découvrez le sud de la France avec Noilly Prat Original Dry L'Apéritif, servi sur glace avec un zeste de citron.

noillyprat.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

P 6 - NEWS

Les nouveaux produits. Les nouveaux bars.

P 12 - OPEN BAR

CLASSIQUE, AD VINI GLORIAM

Les barmen du bar-bistrot Classique viennent de présenter une inédite carte de cocktails qui comportent tous du vin ou des produits issus du travail de la vigne, et des hommes. A la gloire du vin, cette carte montre qu'il a toute sa place en cocktail.

TEMPS & MESURES

Guillaume Castagnet et Benoît de Bonnefamille ont créé le lieu dont ils rêvaient, où l'on peut boire de bons cocktails en écoutant du bon jazz. C'est à Paris, au cœur du Marais.

P 18 - CONCEPT

GAINSBARRE EN SON BAR

Gainsbourg vivait la nuit, et il aimait les bars et les cocktails. Quand Charlotte Gainsbourg a ouvert la maison de son père au public, elle a voulu que ce soit un lieu de vie qu'anime un bar à cocktails. C'est le Gainsbarre, qu'elle a confié à Paris Society.

P 22 - ALBUM

MAILLETS D'ARGENT

La Tour d'Argent connaît une métamorphose. Surprise, après quinze mois de travaux, le mythique restaurant parisien accueille désormais ses clients dans un bar à cocktails, dédié au polo et au cognac. C'est un grand coup qu'André Terrail vient de frapper en consacrant à son père, Claude, ce nouvel isotope dénommé Maillets d'argent.

P 28 - DOSSIER

RHUM TRADITION ANGLAISE

Jamaïque, Barbade, Sainte-Lucie, Guyana, Grenade, Trinidad... Les rhums de ces anciennes colonies anglaises ont en commun d'avoir la mélasse pour matière première, mais ils ont à chaque fois développé une singularité dans un contexte spécifique. Difficile de les ranger sous la seule tradition anglaise.

P 50 - TENDANCE

LIQUEURS, ETERNEL RETOUR

La reconnaissance du savoir-faire des liquoristes, qui comprend la construction de marques fortes autour de recettes historiques, voire immuables, transparait dans les investissements auxquels consentent de grands groupes de spiritueux.

P 56 - CARNET VOYAGE

FLORENCE RENAISSANCE

C'est à Florence que le Negroni est né en 1919. La cité des Médicis est célèbre pour sa richesse artistique et architecturale, et c'est une capitale économique, universitaire, culturelle. Chaque année, dix millions de touristes la visitent, de quoi susciter une véritable renaissance de l'art du cocktail et la naissance de certains des meilleurs bars d'Italie.

P 66 - INTERVIEW

GREGOIRE GUEDEN

Directeur des activités spiritueux de GBH (Spiribam)

P 72 - ICÔNE

SAINT JAMES

Le négociant marseillais Paulin Lambert a créé la marque Rhums des plantations Saint James en 1882. En 1890, en faisant l'acquisition de la plantation Trou-Vaillant, à Saint-Pierre, il place la marque dans l'héritage martiniquais et pose les fondations du rhum de la Martinique.

P 76 - PROFIL

CHAMPAGNE LALLIER

P 78 - CONCOURS

Spiribam Cartron Challenge, Union Cocktails Challenge, Bartenders Society, Mathieu Teisseire

P 82 - MYTHE

LE PUNCH DE CHARLES DICKENS

SHAKE WELL - 4 rue Brémontier - 75017 Paris. www.shakewell.fr
Directrice de la publication: France Bouis - france.bouis@shakewell.fr
Rédacteur en chef: Christophe Bouyssie - chbouyssie@yahoo.fr
Directrice de la publicité: Carole Bianquis-Riston - carole.bianquis@shakewell.fr
Directrice artistique: Valentine Putatti - valentine@studio-putatti.com
ISSN 2558-4472 - Dépôt légal: à parution SHAKE WELL est publié par Editions AD-DOC SAS au capital de 5000€. Présidente: France Bouis. Commission paritaire: CPPAP 0220 T 93597. Impression: Chirat Imprimeur-Relieur, 744, rue de Sainte-Colombe 42540 Saint-Just-La-Pendue. Parution: Mars 2024.

ABONNEZ-VOUS en ligne par carte bancaire sur: shakewell.fr

1 AN / 4 numéros Tarif TTC France métropolitaine: **39 €**
Tarif TTC DOM-TOM, Etranger: **45 €**
Tarif TTC étudiant: (sur justificatif) **29 €**
Tarif **2 ANS** France métropolitaine: **69 €**

CONTACT: +33 (0)1 75 50 44 58 - france.bouis@shakewell.fr



SAINT JAMES 18 ANS

Saint James 18 ans a été mis en fût en 2004 (empotage, dit Marc Sassier) et mis en bouteille en 2022 (dépotage), sans ouillage ni réduction. Il a donc vieilli dans les chais de Sainte-Marie, à la Martinique, sous climat tropical. Saint James est distribué par BLMHD.



BEAUCHAMP WHISKY

Le whisky single malt Beauchamp, des Bienheureux, s'est vu récompensé de la médaille d'or au World Whiskies Awards 2024.



MOUTON CADET EQUITABLE

Mouton Cadet est un vin équitable: il a obtenu en janvier dernier la certification de commerce équitable Fair for Life. Distribution: Campari France.



MONIN GINGEMBRE

Le Concentré de Monin au gingembre affiche une teneur de 39% en gingembre. Vegan, il est fabriqué uniquement avec des arômes et des colorants naturels, et sans conservateurs ajoutés. Monin vient également de sortir un sirop à la cannelle.



DEANSTON VIRGIN OAK CASK STRENGTH

Deanston Virgin Oak Cask Strength est la cuvée brut de fût 2023 du single malt scotch whisky, qui titre 58,5%vol. C'est une édition limitée, avec cinq mille six cent soixante-dix-neuf caisses. La distillerie Deanston a été fondée en 1966 par Brodie Hepburn. Elle est distribuée en France par Camus.



LE NAR VERMOUTH

Nicolas Brun a créé le vermouth Le Nar, inspiré par ses flâneries dans le bazar aux épices d'Istanbul. Le Nar est français pour le vin, ugni blanc et colombar, et oriental pour la fleur de grenadier séchée d'Ouzbékistan qui en caractérise le profil aromatique, ainsi que le limoo amani d'Iran et le laurier de Turquie.



ABERFELDY 25 ANS

Assemblé par Stephanie Macleod, le single malt scotch whisky Aberfeldy, âgé de vingt-cinq ans, célèbre les cent vingt-cinq ans de la distillerie fondée par John Alexander Dewar en 1898. Cette édition limitée est rehaussée par un finish en ex-fûts de jerez-xérès-sherry oloroso de premier remplissage. Aberfeldy est propriété de Bacardi.



MATUSALEM SUBLIME

Matusalem Sublime est l'édition limitée du cent cinquantième anniversaire de la maison Alvarez. Elaborée en République Dominicaine, cette édition est l'assemblage d'un rhum vieilli pendant près de vingt ans dans d'ex-fûts de bourbon selon la méthode crianzas y solera et d'un rhum élevé pendant dix ans dans un unique ex-fût de jerez-xérès-sherry, provenant de Jerez de la Frontera, en Espagne. Distribution: Maison Villevert.



MARTELL SINGLE CRU

Martell (Pernod Ricard) lance une collection Single Cru, dont les cognacs sont à chaque fois issus d'un seul terroir. Trois premières éditions sont disponibles, dont la Discovery Edition, laquelle comprend un Fins Bois, un Petite Champagne, et un Borderies.

SANTA TERESA SPEYSIDE FINISH

Santa Teresa 1796 Speyside Whisky Cask Finish se caractérise par une finition en ex-fûts de scotch whisky de treize mois. C'est une création de la maestra ronera Nancy Duarte. Il titre 46%vol. Santa Teresa est distribué par Bacardi.



GIN TUXEDO

LE GIN TUXEDO PARFUM DE GARRIGUE EST INSPIRÉ PAR LES ARIDES PAYSAGES DU LANGUEDOC, AU BOUQUET DE GENÉVRIER, THYM, ET AGRUMES. DISTRIBUTION: CORDIER.



DARTIGALONGUE ELIXIR 32

Elixir 32 est une liqueur gasconne, qu'ont imaginée Benoît Hillion, directeur et représentant de la sixième génération de maison d'armagnac Dartigalongue, et Ghislain Laffargue, son maître de chais. Elle est élaborée à base de bas-armagnac et de pruneaux d'Agen, et elle titre 32%.



SAINT JAMES ARRANGÉS

Les Arrangées Saint James s'enrichissent de deux nouveaux parfums: gingembre-citron vert, d'une part, et banane flambée-vanille Bourbon, d'autre part. Ils titrent 35%vol et sont élaborés exclusivement avec le rhum agricole pure canne de la distillerie Saint James, à Sainte-Marie, à la Martinique. Lancés début 2023, par La Martiniquaise, les Arrangés comprennent deux autres parfums: mangue-maracudja et ananas Victoria-vanille Bourbon.



IESSI APERITIF ZÉRO ALCOOL

Nicolas Maiarelli, qui est né en Italie et a grandi à New York, avant d'emménager à Paris, lance Iessi, apéritif amer issu d'un mélange d'écorce de quinquina, de racine de gentiane, d'orange amère, et de rhubarbe qu'il fait fabriquer à Trieste, au bord de la mer Adriatique.

DON PAPA MASSKARA

Don Papa Masskara est une édition limitée à base de rhum, d'épices, de miel, de calamansi, et de piment siling labuyo. Le design de l'étiquette et du canister a été confié aux artistes peintres Onie Jackson et Guillaume Garrié, tous deux lauréats du concours d'art contemporain Don Papa Art Program 2019.



VERJUS LÉONCE

Le verjus Léonce, de François Lurton, est issu d'un jus de raisin vert de cépage mourvèdre bio, lequel a été récolté avant maturité en juillet, au mas Janeil, dans le Roussillon.



NEISSON CLOS GODINOT

Neisson Clos Godinot est la première cuvée parcellaire imaginée par Grégory Vernant, aujourd'hui à la tête de la distillerie familiale. Il est issu de la parcelle éponyme Clos Godinot, laquelle est située au Carbet, à une altitude de 245 mètres et d'une pente à 35 degrés, et subit de fortes amplitudes thermiques, ce qui permet d'obtenir une haute concentration de sucre. La fermentation du jus de canne s'étend sur près de cinq jours. Neisson est distribué par LMDW.



DELJOY LIQUEUR

Deljoy est une liqueur au cognac et aux agrumes créée par Frédéric Delpeuch, héritier du savoir-faire de la maison de cognac Delpeuch-Joyeux. Les distillats et essences sont assemblés avec un cognac Grande Champagne et relevés par des épices. Le taux de sucre est de 170g/L.

EDDU KEJADENN

Eddu Kejadenn est un whisky noir IGP Whisky de Bretagne et affiné en ex-fût de rhum Montebello. Il est élaboré par la distillerie des Menhirs.



Vous pensiez tout connaître de l'Irlande ?

NOUVEAUTÉ PADDY,
VIEILLI EN FÛT DE SHERRY



EXCLUSIVITÉ
CAVISTES

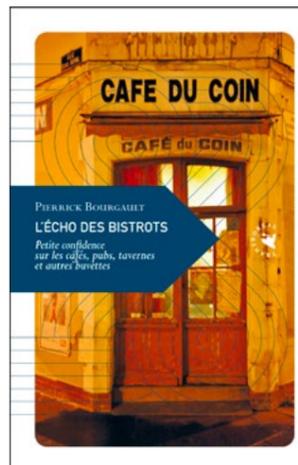


L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



DISTILLERIE DE L'ARBRE SEC

Charlotte Bartoli, Nicolas Paradis, et Charlotte Buisson-Dackow (ci-dessus) viennent d'inaugurer la distillerie de l'Arbre sec, à Paris, dans la rue éponyme, à deux pas du Louvre. Equipée d'un alambic hybride de 150 litres, fabriqué sur-mesure par Holstein, la micro-distillerie est spécialisée dans le gin. Elle s'est en outre dotée d'une vingtaine de micro-alambics pour proposer des ateliers de distillation au grand public. La distillerie de l'Arbre sec a produit une première cuvée, en édition limitée et dénommée La Grande Prêtresse.



ÉCHO DES BISTROTS

Avec L'Écho des bistrots, Pierrick Bourgaud fait parcourir la planète à son lecteur, «des cafés sarthois à ceux de Kashgar sur la route de la soie, des débits de bière chinois aux cafés chineurs, où tout est à vendre, d'un salon de thé improvisé dans le désert mauritanien à la buvette de Paulette, dans le XIVe, à Paris, où Brassens sirotait un ballon de rouge avec sa tante».

RHUM FEST PARIS 2024

L'édition 2024 du Rhum Fest Paris aura lieu du 4 au 6 mai prochains, au parc Floral de Paris.



TEISSEIRE REMY SHARPS

Rémy Sharps est le nouveau directeur général de Britvic Teisseire International (BTI), entité qui orchestre les opérations de Britvic en Europe continentale et sur tous les marchés d'exportation. Rémy succède à Hessel de Jong. Il a passé dix ans au sein du groupe Carlsberg, avant de devenir, en décembre 2019, Pdg de Kronenbourg SAS, filiale du groupe danois.



DAMMANN LATTE

La maison Dammann innove en proposant deux thés latte, Matcha et Houjicha, conditionnés en dosettes individuelles, ce qui permet la préparation instantanée de la boisson chaude. Les deux parfums sont associés à une poudre de lait et à du sucre.

OPÉRATION LIFE ZEUS

UNE PREMIÈRE EN EUROPE

Il y a 3,9 milliards d'années quand la croûte terrestre s'est refroidie, provoquant une forte condensation et des pluies torrentielles, la terre, en se chargeant d'eau, est devenue la « planète bleue ». Grâce à la combinaison magique de trois atomes seulement, deux d'hydrogène et un d'oxygène, la molécule de l'eau va donner la vie. Cependant, si l'eau couvre 72% de la surface de la terre, l'eau douce n'en représente que 2,8%, le reste étant salé. Et sur ces 2,8%, 2,1% sont constitués par les glaces polaires, l'eau douce disponible n'en représente donc que 0,7%...



Un constat que l'homme semble ignorer tant il a pris l'habitude de puiser dans cette réserve sans compter. Une réserve qui, il est vrai, est normalement stable grâce au cycle de l'eau, mais la croissance démographique, l'industrialisation, l'urbanisation, l'agriculture intensive ont fait passer la ressource en eau

renouvelable et disponible de 17000 m3 par personne et par an en 1950 à 7500 m3 en 1995 ! Et elle devrait chuter à 5100 m3 en 2025 (sources Eurostat). Avec une répartition géographique inégale des ressources dans le monde.

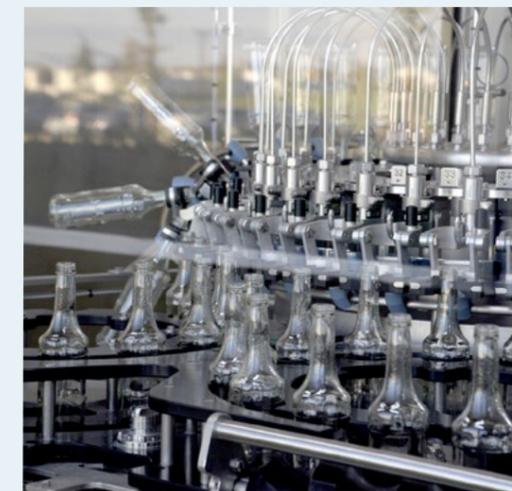
Une évolution inquiétante prise en compte, depuis longtemps, par Olivier Monin, Président de la société éponyme de Bourges, et qui a développé la production de sirop pour en devenir l'un des leaders mondiaux.

D'abord en inaugurant, en 2017, un nouvel outil de production à la périphérie de la ville répondant aux normes environnementales les plus strictes et, en 2019, en remportant un appel à projet concernant la réutilisation de l'eau servant à l'élaboration des sirops, 80% des eaux usées pour le lavage des machines, le rinçage, etc. partant alors dans le réseau d'assainissement de la ville.

Le dossier a été confié à Ludovic Lanouguere, expert en procédés et traitement de l'eau, qui a d'abord travaillé avec l'Office international de l'eau (OIEau), l'INSA de Toulouse (Institut National des Sciences Appliquées) et la société CHEMDOC Water Technologies, une entreprise bien française malgré son nom, basée dans l'Hérault et spécialiste d'équipements de haute technologie pour le traitement de l'eau. Ensemble, ils ont dû chercher à déterminer quelle serait la technologie la plus adaptée à cette problématique. Finalement, celle de la filtration membranaire déjà utilisée dans l'industrie laitière a semblé correspondre aux besoins.

Les équipes de MONIN associées à celles de l'INSA et de CHEMDOC réalisent alors de nombreux essais de filtration en laboratoire, en suivant 30 paramètres, et effectuent des milliers d'analyses afin de s'assurer que les membranes sont bel et bien capables de produire une eau de qualité, apte au contact alimentaire à partir d'effluents sucrés. Après avoir obtenu les résultats souhaités, le projet a pu alors intégrer le programme européen LIFE qui permet un co-financement public. Il prend le nom ambitieux de LIFE-ZEUS (Zero liquid discharge water reUse).

Entre 2020 et 2021, une installation pilote capable de traiter 1m3 d'effluent par jour permet de confirmer les données obtenues en laboratoire et le feu vert est donné. Les travaux peuvent commencer et le bâtiment de 300m² qui abritera les installations sera inauguré dans le courant de l'année par Olivier Monin.



Ces nouvelles installations vont permettre de réduire drastiquement la consommation d'eau de l'entreprise, ramenant le volume par litre de sirop produit à 1,3 litre contre 2,9 litres en 2017. Avec l'ambition d'utiliser cette même technologie dans ses autres usines dans le monde (USA, Malaisie, Chine) et de la partager avec d'autres entreprises du secteur agroalimentaire. D'ailleurs, l'INSA Toulouse a décidé de modéliser le projet LIFE ZEUS pour pouvoir le dupliquer. Un vrai motif de fierté pour la société MONIN.

CLASSIQUE AD VINI GLORIAM

Les barmen du bar-bistrot Classique viennent de présenter une inédite carte de cocktails qui comportent tous du vin ou des produits issus du travail de la vigne, et des hommes. A la gloire du vin, cette carte montre qu'il a toute sa place en cocktail.

Nina

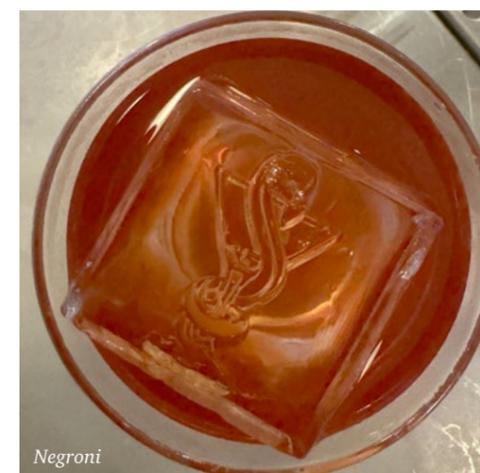
Yves Carlier



Viognier Gimlet



Merlot Milk Punch



Negroni

Le vin favorise le séquençage de la perception aromatique du cocktail.

Baroque est le bar Classique, rue Lallier, à Paris, qui prend à contrepied son nom même, pour rompre avec les codes et proposer une carte dont l'aboutissement est une série de cocktails qui offrent des sensations gustatives nouvelles, grâce à l'emploi qui est fait du vin, mis à profit tant pour les saveurs et les parfums que pour la texture. Le vin intervient sous toutes ses formes, vin à proprement parler, mais aussi jerez-xérès-sherry, vermouth, verjus, lesquels se discernent dans la profondeur du cocktail, en s'opposant à la puissance du spiritueux tout en favorisant le séquençage de la perception aromatique. Ni conceptuelle, ni dans l'extravagance de l'effet, cette façon de travailler, très réfléchi, très aboutie, découle d'une longue phase de recherche. «Six mois», dit Hugo Combe, copropriétaire du bar avec Benjamin Le Seigneur. La démarche n'est pas sans rapport avec la gastronomie, et elle s'appuie sur les techniques qui se sont diffusées à travers le monde, cuisson sous vide, fat-wash, clarification... Quant à la recherche de nouvelles alliances gustatives et aromatiques qui fassent intervenir le vin, il fallait bien que ce soit des barmen français qui s'y

lancent. Tout de même, il y a quelque chose de classique dans cette nouvelle carte, c'est l'absence de fioriture et le renoncement à l'effet gratuit. Chaque ingrédient se justifie. A vrai dire, cette carte présentée fin février dernier peut impressionner, car on mesure la somme de travail que sa mise en place a exigé. Yves Carlier, ex-Bonomie, qui a succédé à Guillaume Castaignet, parti ouvrir le Mesures avec Benoît de Bonnefamille, en sait quelque chose. Qui plus est, le recours aux vins «nature», vins instables, n'a pas facilité la tâche des barmen, en rendant tout aussi fragiles et éphémères les cocktails. Quelques exemples donneront une idée du degré d'aboutissement de cette carte vinique, et technique. Le Merlot Milk Punch en est emblématique. Il s'agit donc d'un milk punch, réalisé à partir d'un blend de rhum, de shochu, de jerez-xérès-sherry amontillado Viña 25, de vermouth rouge M, de Rinquinquin et d'un mélange de lait de vache et de coco infusé à la patate douce rôtie et déglacée au merlot et mixée, qu'on clarifie au citron. Un float de vin de cépage merlot nature (La Vrille et le Papillon, en Ardèche) est ajouté au verre, qui apporte

des notes de fruit rouge, avec un peu d'amertume, en contraste avec la douceur du milk punch. Le cocktail est servi rafraîchi, avec un glaçon taillé au pic à glace, pour son apport en dilution.

Le Viognier Gimlet est au vin «orange», vin de cépage viognier, infusé à la coco toastée et à l'eau-de-vie de pomme blanche de Normandie de Christian Drouin, d'une part, et au gin de Christian Drouin et au vermouth Berto, d'autre part, qui sont cuits sous vide avec de la fève de cacao et de la cardamome. Y sont ajoutés un cordial de zeste de citron vert, du sirop de pandanus, et quelques gouttes d'huiles de persil (cette huile de persil est encore une préparation maison: on blanchit les feuilles de persil à l'eau bouillante puis à l'eau glacée, on les passe au blender, et on en infuse une huile de pépin de raisin ou d'olive).

Le Chenin Negroni se prépare à base de calvados, de banche, et de gin de Christian Drouin, qui sont cuits sous vide accompagnés de grains de sarrasin toastés. Le bitter est du Campari, également cuit sous vide, mais avec du curry; le vermouth est rouge, infusé aux grains de

fenouil. De la dilution est procurée par une «eau» de chenin infusée à la mangue, qui est en fait un vin de ce cépage, infusé à la mangue déshydratée puis filtré.

Citons encore le Nina, cocktail sans alcool tout simple, mais qui se déguste sur un temps long. Il comprend du gin sans alcool Djin, du verjus d'ugni blanc Merlet, de l'orgeat d'amande, et de l'eau de fleur d'orange.

Compte tenu du tropisme nature de leur carte, les barmen ont eu recours à du citron ou à du verjus, et non à de l'acide en poudre, comme il est de plus en plus fréquemment l'usage. Notons que le vin contribue également à l'apport en acidité, comme dans cette mousse de savagnin, vin du Jura fermenté sous voile ainsi que le jerez-xérès-sherry, qui se retrouve dans le Dirty Martini.

A savoir, les barmen ont fait déguster leurs créations aux producteurs des vins. «Au départ, ils étaient déconcertés par ce que nous avions fait de leurs produits, dit Yves, mais ils ont fini par trouver que c'était bon et ça leur a plu.»



Guillaume Castagnet

TEMPS & MESURES

Guillaume Castagnet et Benoît de Bonnefamille ont créé le lieu dont ils rêvaient, où l'on peut boire de bons cocktails en écoutant du bon jazz. C'est à Paris, au cœur du Marais.

«Je voulais ouvrir un bar où l'on écoute du jazz hard bop», dit Guillaume Castagnet. Avec la rencontre du DJ Benoît Coulomb, alias Benoît de Bonnefamille, en 2018, Guillaume a pu mener son projet à bien: tous deux viennent d'ouvrir le Mesures Jazz Kissa, dans le Marais, rue de Saintonge, à deux pas du Candelaria. «C'est la Licence IV la plus ancienne de Paris, dit Guillaume. L'ancien propriétaire l'a su après avoir fait des recherches auprès de l'administration. On lui a alors dit qu'elle datait de Napoléon. Mesures Jazz Kissa, quid? «Au Japon, un Jazz Kissa, c'est un petit bar où on écoute les disques du proprio. Que du jazz. C'est un modèle que nous avons voulu transposer à Paris, à notre manière.» Le Japon, donc. Le brunch est japonais, car on propose un brunch à l'heure du déjeuner, les assiettes du soir sont aussi japonaises, tout cela dû à Cyril Pham, chef passionné de cuisine japonaise et asiatique et ex-Dersou, ex-Ogata (il faut goûter ses croquettes Meshikatsu.) Autre chose, les verres sont des créations du verrier nippon Toyo-sasaki.

La carte des cocktails est en trois volets: cocktails de la saison, cocktails signature et destinés à devenir emblématiques du Mesures, cocktails classiques (à propos, précisons que Guillaume a fait l'ouverture du bar Classique en 2021, avec Hugo Combe et Benjamin Le Seigneur, où il a notamment signé des cartes low-alc, et où il est resté jusqu'en septembre 2023). Au Mesures, Guillaume et Benoît se partagent les services de la journée et du soir, avec la collaboration de Thomas Lopez, barman de retour de plusieurs années à Athènes).

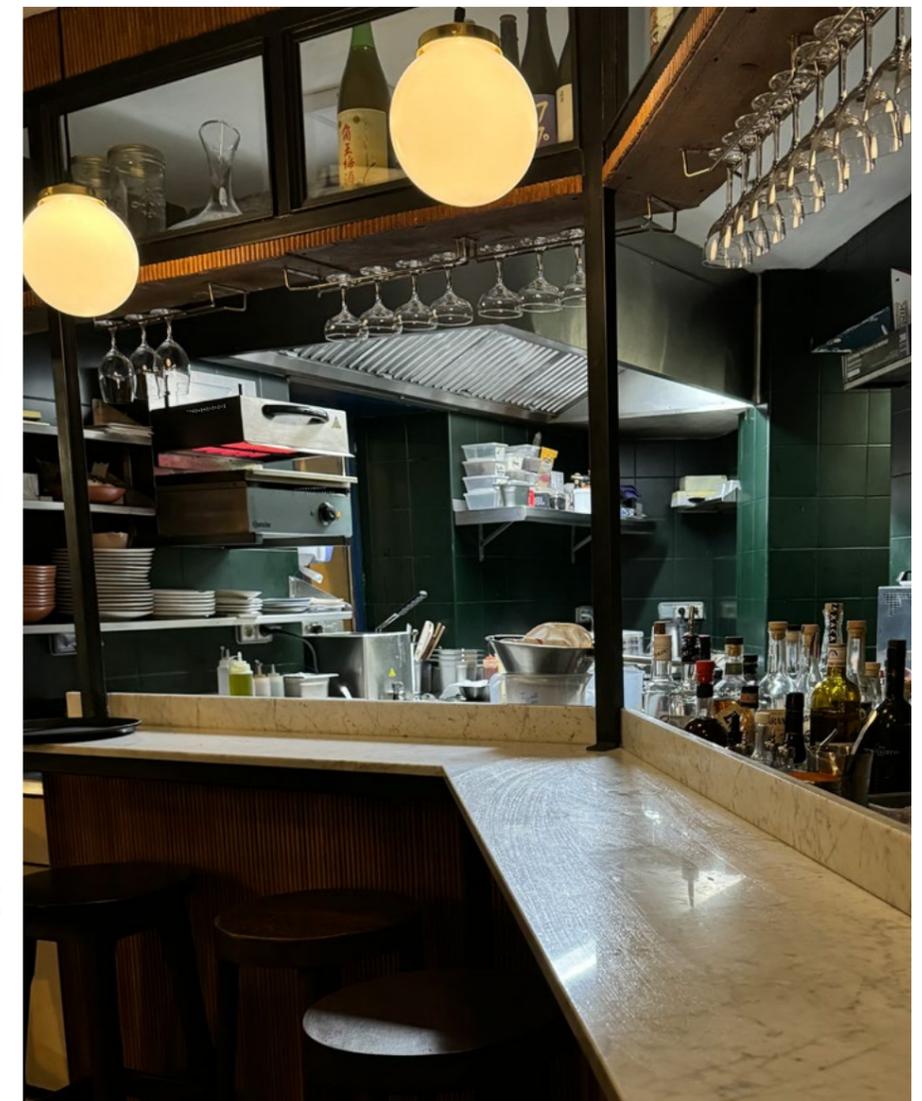


Bernardo O'Reilly



Astobizkar

«Je voulais ouvrir un bar où écouter du jazz hard bop», dit Guillaume.



OPEN BAR

«Ca bouge tout le temps, dit Guillaume. Chaque semaine, nous avons un nouveau cocktail.»

Parmi les cocktails signature destinés à devenir emblématiques de la maison, pointons l'Haitian Flight Song. «C'est un cocktail où tout tourne en rond, explique Guillaume. On part de l'estragon, on en fait une infusion dans un assemblage de rhums, au freezer, à une température qui permet d'en extraire de belles notes de tête. On doit laisser reposer au moins soixante-douze heures. Une autre infusion de rhum à l'estragon est effectuée au frigo, ce qui donne quelque chose de plus amer. Sous vide, on ajoute du sucre, de la peau de banane, et des fèves de cacao, pour obtenir une sorte d'oleo saccharum. Cette préparation est diluée dans du vin de savagnin du Jura. A côté de cela, on fait un fat-wash de speyside scotch whisky Mossburn à la chair de la banane (dont on a utilisé la peau), qu'on a fait revenir dans du beurre de noisette. On filtre (nous, nous mangeons la banane, elle n'est pas jetée!). Le cocktail est dosé comme un classique Manhattan à deux parts de vermouth pour quatre de whisky.»

Egalement cocktail signature, l'Astobizkar tient son nom de la rue où habite la mère de Guillaume, à Ustaritz, entre Bayonne et Cambo. «J'avais préparé ce cocktail pour la soirée de son anniversaire, dit Guillaume. Son secret, c'est le temps. La recette

comprend de l'aguardiente de caña (rhum de jus de canne frais mexicain), du rhum A1710 (rhum issu de la distillerie d'Yves Assier de Pompignan, à la Martinique), de la cachaça Engenho da Vertente (c'est une minuscule distillerie perdue sur les collines, au Brésil), une réduction de pommeau à l'anis étoilé, un cold brew de café. Le secret, c'est donc de laisser macérer longtemps. Le cocktail est clarifié au lait et, dans un premier temps, le lait caillé en masque les arômes, ce n'est qu'avec le temps que ce voile se dissipe.» Il y entre aussi un ingrédient secret, ou presque: du vieux vinaigre balsamique de pedro ximénez de chez Dehesa, dont la puissance aromatique est telle que Guillaume n'en met que 2cl pour une préparation de 6L. Il faut dire que Guillaume sait jouer de l'ingrédient clef. Dans son Bernardo O'Reilly (mezcal, miso, rye whisky, amontillado, prunelle, gentiane), c'est le miso blanc qui joue ce rôle. «On ne sent pas qu'il y en a, mais si on n'en mettait pas, cela se sentirait», dit-il. Au total, les cocktails font l'objet de longues préparations. C'est à la cuisson sous vide de trois assemblages de gins, de vermouths, et de bitters, que le Negroni du Mesures doit le fondu de ses ingrédients et le velouté de sa texture.

Beaucoup de temps passé en mise en place! Si la mesure est un concept qui vaut à la fois pour la musique et les cocktails, n'en est-il pas de même de l'harmonie?



Guillaume Castagnet



Negroni

L'harmonie aussi est un concept qui vaut à la fois pour la musique et les cocktails.

NOUVEAU TASTY POWER*

58,5°

Virgin oak cask strength est vieilli dans des fûts de bourbon puis dans des fûts de chêne vierge américain.



CAMUS FRANCE DISTRIBUTION
Distributeur exclusif en France
commercial@camusfrancedistribution.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



GAINSBARRE EN SON BAR

Gainsbourg vivait la nuit, et il aimait les bars et les cocktails. Quand Charlotte Gainsbourg a ouvert la maison de son père au public, elle a voulu que cette maison-musée soit un lieu de vie qu'anime un bar à cocktails. C'est le Gainsbarre, qu'elle a confié à Paris Society.



Tout au Gainsbarre rappelle le décor et l'atmosphère de la maison de Gainsbourg.

Louis Mancebo

Ceux qui auront d'abord pris le temps de découvrir l'étrange maison miniature de Gainsbourg, au 5bis rue de Verneuil, à Paris, se retrouveront au Gainsbarre, bar et lieu de vie voulu par Charlotte Gainsbourg pour animer le musée qu'elle a dédié à la mémoire de son père, en face du 5bis.

Murs noirs et miroirs, Gainsbourg vivait la nuit. Tout au bar s'inspire de sa maison, avec les mêmes murs noirs et les mêmes miroirs.

Même la moquette à grands motifs s'y retrouve, qui en tapissait tout le sol de l'étage, jusqu'à la salle de bain. Seule la hauteur de plafond est autre, haute au bar, sous verrière, tandis que celle de la maison de l'artiste auteur-compositeur-interprète est étonnamment basse, presque surbaissée. La maison de Gainsbourg a quelque chose de spécial, et de fragile. Les couloirs sont si étroits que c'est à peine si on peut se croiser et les pièces si petites qu'on y cherche sa place. On dirait les cabines et les coursives d'un bateau. Il ne faut pas être grand, on y tient à peine, et il n'y a presque rien. Presque aucun meuble (Gainsbourg avait pour lit un matelas posé à même le sol), peu d'objets, sauf dans la grande salle longue du rez-de-chaussée où il recevait, et où il avait son canapé, son piano Steinway, ses collections d'insignes, et son bar, avec shaker, strainer, etc.

Gainsbourg a passé beaucoup de temps dans les bars et dans les boîtes. Il vivait la nuit, se levait à une heure de l'après-midi. «Un solitaire qui n'aimait pas la solitude», dira Charlotte. Il aimait la nuit, et les cocktails. Même, on rapporte qu'il emportait son shaker avec lui quand il partait en voyage. Le Gainsbarre reproduit cette atmosphère si particulière qui était pour ainsi dire nécessaire à l'artiste.

Le bar a été confié à Paris Society, dont Jean Munos est bar manager exécutif. Louis Villechabrol, directeur du bar, qui a d'abord fait ses armes au Maison Revka (ex-Maison Russe, autre établissement de Paris Society, près du Trocadéro, à Paris), est fort d'une équipe constituée d'Aliosha Wojciechow, de Jeunathan Cléna, de Louis Mancebo, et de Sunell Gopaul. Tous interviennent aussi bien au bar qu'en salle. A la carte, bien sûr, on trouve les cocktails préférés de Gainsbourg: Gibson, Bloody Mary, Daiquiri; mais aussi des cocktails oubliés, revus et retravaillés, comme le bien nommé Bamboo, variation de l'Adonis au jerez-xérès-sherry fino, vermouth rouge, vermouth dry, et bitter orange.

Mais surtout, il y a les Cocktails du Gainsbarre, cocktails très travaillés et très techniques, inspirés par les chansons de l'artiste.

CONCEPT

Louis et son équipe n'ont pas voulu utiliser les titres de Gainsbourg pour dénommer leurs cocktails, préférant les désigner par des numéros, ce qui laisse le champ libre à des variations sur une seule chanson, principe musical s'il en est.

A la dégustation du numéro un, qui est un sour, on retrouvera Lemon Incest: 60ml vodka, 30ml cordial à la feuille d'eucalyptus, top de mousse au citron. Ceux qui en aiment la couleur reconnaîtront le café dans le numéro trois, qui est un cocktail clarifié, inspiré de Couleur Café: 15ml liqueur Grand Brûlot, 30ml rhum overproof Coruba, 30ml purée de mangue Ponthier, gousse de vanille, lait, acide citrique. Autre cocktail clarifié, un numéro en préparation pour la nouvelle carte est une variation sur le Fond de Culotte, pour la Chanson de Prévert. Il est à la Suze (80ml) et au cassis (1kg/L), adouci à la crème de banane Tempus Fugit (60ml). La Suze est infusée aux baies

de cassis, on ajoute la liqueur de banane et le lait et l'acide citrique, on filtre. Les baies de cassis sont ensuite utilisées pour le clafoutis miniature qui vient en déco du cocktail. Le numéro cinq illustre Dieu est un fumeur de Havane. C'est pour ainsi dire un Bailey's maison: 75ml vodka tourbée infusée aux cacahuètes torréfiées et à la gousse de vanille, 50ml Grand Brûlot, l'ensemble étant clarifié avec crème légère et yaourt grec.

Au Gainsbarre, il ne pouvait pas ne pas y avoir de sucettes à l'anis. Il y en a. Annie les aimait, mais Gainsbourg aussi aimait l'anis, lui qui gardait à portée de main à côté de son lit une boîte d'anis de Flavigny à la violette. La chanson se retrouve dans le numéro deux, à l'aquavit Håvaldsen, au concombre et à l'aneth, acidulé, et gazéifié. Précisons que la sucette qui l'accompagne est maison. Soit dit en passant, au Gainsbarre, le verre d'eau qui vous est servi est parfumé à l'anis.

Numéro un



Numéro trois



Prochain numéro, au cassis



Bamboo



Louis Villechabrol

La poésie des chansons de Gainsbourg est propice à l'inspiration.

Diplomático est une marque déposée. ©2024 Diplomático Branding, Unipessoal LDA. Tous droits réservés. BROWN-FORMAN FRANCE SAS CAPITAL 5 037 000 EUROS - 47, RUE DE MONCEAU 75008 PARIS - RCS PARIS 793 408 113

DIPLOMÁTICO

— LE COEUR DU RHUM



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



MAILLETS D'ARGENT

La Tour d'Argent connaît une métamorphose. Surprise, après quinze mois de travaux, le mythique restaurant parisien accueille désormais ses clients dans un bar à cocktails dédié au polo et au cognac. C'est un grand coup qu'André Terrail vient de frapper en consacrant à son père, Claude, ce nouvel isotope dénommé Maillets d'argent.



Mathieu Velmir

Photo: Christophe Poussié

Quand Mathieu Velmir allait à l'école, à la Guadeloupe, il passait devant la distillerie Bologne. «Lodeur du rhum m'en est restée», dit-il. Et c'est après sa scolarité au lycée de l'hôtellerie et du tourisme Archipel Guadeloupe, au Gosier, qu'il décide de s'orienter vers le bar en poursuivant ses études au CFA de l'école hôtelière de Paris Médéric, où il obtient la mention complémentaire barman, avec comme professeur Christophe Husson. Puis Mathieu se perfectionne en technique du bar et en rhum au Maria Loca, avec Mika Landart. Il entre au Buddha-Bar, passe au Terrasse Hotel, puis au Loulou, et à la brasserie Girafe, au Trocadéro, se fait au style de Paris Society, dont Jean Munos est le bar manager exécutif, se rode au service en salle du Dry Martini. Le voici au bord de la Seine, quai de la Tour, face au pont de la Tournelle et à l'île Saint-Louis. A la Tour d'argent, le chef barman s'est rapproché du chef sommelier exécutif, Victor González (dont la cave contient trois cent mille bouteilles) pour réaliser une première carte des cocktails autour du cognac. Mathieu peut se prévaloir de quatre-vingts références de l'eau-de-vie charentaise, chiffre qu'il prévoit de porter à cent vingt. Le cognac appartient aussi à l'histoire de la Tour d'argent: Claude Terrail, père de l'actuel propriétaire, André, avait l'habitude de prendre son cognac sur glaçons. Mathieu se propose de perpétuer ce mode de consommation qui annonçait le cognac en cocktail, avec le VSOP Bar des Maillets d'argent élaboré par la maison Camus. La première carte met donc en valeur l'eau-de-vie française avec rien moins que douze cocktails. Cognac et champagne aidant, Mathieu revisite le Champagne Cocktail et le Prince of Wales. Il a aussi sa fine à l'eau, l'Akasaka. Dans le même esprit, c'est au cognac qu'il prépare son Old-fashioned, Sazerac et son Horse's Neck. Le chef barman est en quête d'un équilibre reposant sur le naturel et l'harmonie des saveurs. Cette posture qui se retrouve dans son Belle Epoque, cocktail qui ne comporte que trois ingrédients, poire Sab's, St-Germain, et Campari, mais aussi dans son cocktail sans alcool dénommé Chukker (terme de polo désignant une période de jeu), à l'orgeat de châtaigne, à la purée de potimarron à la vanille, et au jus de citron. On se prend aussi à imaginer ce que serait une carte au rhum agricole vue par l'ancien écolier guadeloupéen.

Mathieu est en quête d'un équilibre reposant sur le naturel et l'harmonie des saveurs.





Guillaume Quivorn



Belle Epoque



Akasaka



Belle Epoque: 1cl eau-de-vie de poire Sab's, 2cl liqueur St-Germain, 0,75cl Campari.

Akasaka: 2cl cognac VS Camus, 1,5cl umeshu, 1,5cl verjus, 2cl sirop Mademoiselle, top de saké gazéifié au siphon et traits de bitters Angostura.



André Terrail a voulu rendre hommage à son père, Claude, métamorphosant en bar à cocktails les pièces traditionnellement dévolues à l'accueil à La Tour d'Argent, quai de la Tour. Il y a d'abord le bar proprement dit, dont la moquette arbore des motifs noirs et blancs, choisie par l'architecte Franklin Azzi et due à l'éditeur de tissu Pierre Frey, d'après un dessin de Joseph Hoffman. Le bar communique avec le salon Frédéric, tendu d'une moire olive italienne (l'atelier de fabrication est au bord du lac de Côme) et contenant une cheminée, dont le feu, en hiver, claqué. On y voit le portrait de Frédéric Delair, à qui André Terrail, père de Claude Terrail (1917-2006) et grand-père de l'actuel propriétaire, également prénommé André et né en 1980, avait racheté le restaurant, en 1911. Des livres garnissent les rayonnages des bibliothèques entourant la cheminée. Une pendule, au milieu, représente deux hommes dans les brancards d'une charrette contenant une grosse barrique. Disposés à travers la pièce, on retrouve le casque, les jambières, et le maillet de Claude Terrail, qui témoignent de sa passion pour le polo. Les Maillets d'argent était le nom de son équipe, dans laquelle il portait le numéro quatre (notons que la Tour d'Argent est toujours présent dans le polo, à l'Open de Paris et à l'Open de France, à Chantilly).

Depuis 1936, la grande salle du restaurant, aux immenses baies vitrées ayant vue sur Notre-Dame, a pris place au sommet de l'immeuble. Mais, auparavant, c'est dans les pièces du rez-de-chaussée, sur les quais, que se trouvait cette institution parisienne qui a accueilli les grands de ce monde, chefs d'Etats, têtes couronnées, stars et artistes, écrivains... et dont la création remonterait à 1580, à l'époque du roi Henri III et de la guerre des Amoureux. Avec le nouveau bar, ces pièces retrouvent l'animation qu'elles ont connue autrefois. Même, il est prévu que des artistes s'y produisent et le lundi sera musical, pop ou jazz. Le mardi, lecteurs, conteurs, caricaturistes y prendront leurs quartiers certains soirs. Le mercredi sera consacré aux jeux.

Sachant que le bar ouvre à neuf heures, on peut passer le matin y prendre un espresso dûment préparé par une barista italienne, Stefania Burgio. Le dimanche est le jour du brunch, à partir de onze heures.

ETIQUETTE

Le lever de rideau s'est produit le 29 août dernier, après quinze mois de travaux. On le sait, le service du canard au sang, recette emblématique de la maison, s'effectue en découpant le canard à bout de fourchette, sans qu'il ne touche le plat. Cette découpe

«à la volée» est révélatrice de l'étiquette en vigueur à la Tour d'Argent. La même rigueur se retrouve au bar à cocktails des Maillets d'Argent. L'alliage restaurant et bar se retrouve également dans l'emploi au bar du sirop Mademoiselle, créé par Elise Vignaud (Lissip) pour accompagner les crêpes Mademoiselle, préparation à l'orange sanguine et à la mandarine, relevée au poivre de Cuméo. Mathieu Velmir prévoit encore une expérience gustative où une séquence de cocktails accompagneront des bouchées conçues à cet effet par le chef du restaurant, Yannick Franques.

Qui plus est, près de cinq siècles d'histoire pourront inspirer le chef barman, qui a d'ailleurs eu ce clin d'œil pour l'ancien numéro de téléphone de la Tour d'Argent, Odéon 23-31, dont il a dénommé son Old-fashioned, au cognac et au pineau des Charentes. «J'ai pensé au traditionnel chariot à digestifs qui était utilisé au restaurant», dit encore Mathieu, qui aime ces liqueurs fleurant bon le terroir, comme la Vieille Prune de Souillac ou le Dubonnet. Sab's et Kuentz en représentent la nouvelle génération. N'oublions pas: les clients du restaurant, avant de prendre l'ascenseur pour le sixième étage, se voient gratifier d'une boisson d'accueil à l'hibiscus, à l'orange, au pamplemousse, et au poivre noir.

SUR LES TROIS DERNIÈRES ANNÉES, NOTRE VSOP A ÉTÉ LE PLUS MÉDAILLÉ DE SA CATÉGORIE LORS DES CONCOURS INTERNATIONAUX. SANS DOUTE LE MEILLEUR RHUM VSOP AGRICOLE DU MONDE.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



© D. Filippas - Clarendon, © la Jamaïque

RHUM TRADITION ANGLAISE

Jamaïque, Barbade, Sainte-Lucie, Guyana, Grenade, Trinidad... Les rhums de ces anciennes colonies anglaises ont en commun d'avoir la mélasse pour matière première, mais ils ont à chaque fois développé une singularité dans un contexte spécifique. Difficile de les ranger sous la seule tradition anglaise.

La première mention écrite du mot rhum remonte à 1654 et c'est à des rhums de l'île de la Barbade qu'elle se réfère. C'est dans les anciennes possessions coloniales anglaises que le rhum s'est d'abord développé, aussi n'est-il pas innocent de s'intéresser à ce qu'on désigne comme le rhum de tradition anglaise. Mais comme les colonies françaises et espagnoles ont suivi, l'habitude s'est prise de distinguer trois traditions spécifiques. Le rhum de tradition anglaise devrait ses arômes à la mélasse et à la distillation en pot still, nom anglais de l'alambic à repasse. Le rhum de tradition espagnole serait léger, également issu de mélasse, mais distillé à degré élevé en hautes colonnes multiples et vieilli selon le système de crianzas y solera. Le rhum de tradition française serait, quant à lui, issu de jus de canne frais et distillé en colonne créole, définition qui le cantonne au rhum agricole. A ces trois traditions, il conviendrait pour le moins d'ajouter la portugaise, même si les Brésiliens parlent de cachaça.

Néanmoins, comme nous l'allons voir tout à l'heure, les choses ne sont pas si simples, et à y regarder de près, même, on s'y perd, qu'il s'agisse de la matière première, de la fermentation, de la distillation, ou encore de la destination de la production. Même, on peut dire qu'il n'y a rien de tel que le rhum de tradition anglaise.

Une chose est sûre, la Barbade est le point d'origine de l'histoire du rhum. Peut-être pas du rhum, mais, à coup sûr, de son histoire. Tout se tient. C'est à la Barbade, au XVII^e siècle, que les premiers migrants anglais en Amérique s'établissent. Malgré l'exiguïté de ses 440 km², l'île est véritablement la première colonie anglaise en Amérique. Il faut aussi dire que la Barbade est aux avant-postes des Antilles, en plein océan Atlantique, à 180 km au sud-est de la Martinique.

C'est à la Barbade, en 1703, que la première distillerie de (suite p36)



Maison de Bob Marley, à Kingston, à la Jamaïque

RHUM NEWS

Appleton, Wray & Nephew, Hampden Estate, Planteray, Amiral Rodney, Chairman's Reserve, Mount Gay, Angostura, Renegade, El Dorado,... sont les marques de rhums de la Jamaïque, de la Barbade, de Sainte-Lucie, de Trinidad, de la Grenade, et du Guyana les plus connues. Appleton offre une référence dédié au cocktail, Appleton Signature.

St Lucia Distillers a pour vaisseau amiral Admiral Rodney, outre Chairman's Reserve, et propose la marque Bounty, auparavant réservée à son marché insulaire.

Hampden Estate, marque créée par La Maison & Velier, qui a eu l'idée d'un coffret mettant en perspective une série de marks de la distillerie.

Planteray est le nouveau nom de Plantation, marque lancée par Alexandre Gabriel (Maison Ferrand), propriétaire de la West Indies Rum Distillery (Barbade) et copropriétaire des distilleries Clarendon et Long Pond (Jamaïque).

La marque décline plusieurs séries de rhums de ces distilleries, mais aussi de Trinidad, etc. Les Single Cask, avec double vieillissement et finish, offrent de nombreuses références, notamment jamaïcaines. La marque dévoilera bientôt un Clarendon 1984. Relevons également son Jamaica 2017, particulièrement chargé en esters. En

référence au terme de Hogo (du français «haut goût»?), qui désignait autrefois les rhums dont le taux d'ester dépassait 1000g/HLAP, Alexandre Gabriel a baptisé Double Monster un rhum bajan qui en présente le quadruple. «Dans un cocktail, une barspoon est explosive! dit-il. C'est une folie! Jamais un tel rhum n'avait quitté la Barbade.»

Planteray vient également de sortir Cut & Dry, rhum bajan à la noix de coco séchée.

N'oublions pas que The Whisky Lodge, à Lyon, propose une foule d'éditions pour les collectionneurs.

La tradition anglaise est tout un enchevêtrement de rhums, d'origines, de profils aromatiques.

C'est l'imbricatio des méthodes d'élaboration et des appareils de distillation, héritage historique de chaque distillerie, qui, paradoxalement, fait la singularité du rhum de tradition anglaise.





ST LUCIA

St Lucia Distillers possède un batch still doté d'une petite colonne de neuf plateaux (Vendome, 3364L), un tout petit alambic à double retort (John Dore, 450L) et un grand alambic à double retort (John Dore, 6000L), outre une double colonne. Le premier John Dore a été installé en 1998, le Vendome en 2002, et le deuxième John Dore en 2005. La diversité des rhums de St Lucia Distillers tient à cet attirail, mais aussi à l'emploi de mélasse du Panama et de République Dominicaine, conjugué à celui de jus de canne frais. C'est Laurie Barnard, dernier dirigeant de St Lucia Distillers issu de la famille fondatrice, qui l'a voulu, et son héritage est aujourd'hui perpétué par le master blender Deny Duplessis. Laurie a commencé à élaborer Chairman's Reserve en 1999, après l'installation de son premier John Dore. Référence des plus complexes, Chairman's Reserve 1931 est le blend des rhums suivants: rhum de jus de canne distillé dans le petit John Dore, rhum de mélasse également distillé dans le petit John Dore, rhum de mélasse distillé dans le grand John Dore, rhum de mélasse distillé dans le Vendome, rhum de mélasse distillé dans la double colonne. La puissance de ce rhum est due au grand John Dore, mais le Vendome donne des parfums d'ananas et de pamplemousse, tandis que le petit John Dore ajoute les notes herbacées du jus de canne frais (l'emploi d'ex-fûts de porto offre de plus un arrière-plan fruité tout en profondeur à ce blend). Vaisseau amiral de la distillerie, Admiral Rodney est quant à lui un rhum de mélasse pur double colonne. Rappelons que St Lucia Distillers est la propriété du groupe Bernard Hayot depuis 2017, à travers sa division spiritueux Spiribam.



APPLETON ESTATE

Appleton Estate a commencé à produire du rhum dès 1749, assure-t-on, sachant que les premiers propriétaires connus du domaine sont Caleb et Ezekiel Dickinson, petits-fils d'un certain Frances Dickinson, lequel aurait pris part à la conquête de la Jamaïque par les Anglais en 1655. De nos jours, le domaine Appleton comprend cinq mille hectares de plantation de canne à sucre, dans le comté de Cockpit. Situé dans la vallée de Nassau, à une altitude de cent vingt mètres, il est bordé de collines s'élevant à six cents mètres. Le sol est de poldje karstique, c'est-à-dire calcaire. Appleton dispose de cinq pot stills de dix-neuf mille litres, grâce auxquels la distillerie peut afficher la plus grande capacité de production en alambics à repasse des Caraïbes. Appleton possède également des colonnes triples en acier inoxydable. La première colonne est une colonne d'épuisement et les deux autres de concentration. Moyennant quoi, la distillerie jamaïcaine peut produire des rhums du plus léger au plus lourd. Là intervient le savoir-faire de la master blender Joy Spence, et de David Morrisson, qui la seconde. Entrée en tant que chimiste en chef chez Appleton Estate en 1981, Joy est la première femme à avoir été nommée maître assembleur, en 1997. Depuis, elle a créé quelques-uns des rhums les plus emblématiques de la marque, dont le Reserve Blend et le Rare Blend 12 ans d'âge, ainsi que des éditions limitées telles que le 30 ans d'âge, le blend du 250e anniversaire d'Appleton Estate, sans compter le 50 ans d'âge lancé à l'occasion de la célébration de l'indépendance (1962) de la patrie de Bob Marley.



LONG POND

La distillerie de Long Pond, qui se trouve au nord-ouest de la Jamaïque, possède cinq pot stills à double retort, quatre Vendome et un John Dore. Elle recèle aussi les vestiges d'une ancienne colonne Blair, fabriquée à Glasgow. L'intérêt du pot still à double retort est de distiller en une seule passe et non en deux, comme avec un alambic à repasse. Le principe est le suivant. Dans la chaudière, le moût fermenté est chauffé à la vapeur d'eau. L'alcool s'évapore tandis que l'eau reste au fond. Les vapeurs d'alcool montent dans le chapiteau puis traversent le col, qui les fait plonger, d'abord à travers les low wines, dont on a rempli la cuve du premier retort et dont elles emportent l'alcool par un phénomène de condensation, avant de répéter l'opération dans le deuxième retort, où sont les high wines. Low wines et high wines sont issus de distillations antérieures. Tandis que le cœur coule à quelque 85%vol, les high wines et les low wines, qui viennent après, coulent respectivement à 70%vol et à 40%vol. La distillerie a lancé deux rhums embouteillés sous l'étiquette Long Pond: le mark ITP 15 ans et le mark VRW millésime 2003, soit un dix-huit ans d'âge, en 2021, mais Alexandre Gabriel, qui est copropriétaire de Long Pond et de Clarendon, commercialise également leurs rhums sous la marque Planteray (ex-Plantation). The Whisky Lodge, à Lyon, propose également des embouteillages anciens issus de la distillerie. Long Pond a une production annuelle de six cent mille litres d'alcool pur.



CLARENDON

Souvent dénommée Moneymusk, la distillerie de Clarendon, située non loin de la Salt River, à l'ouest de Kingston, à la Jamaïque, s'enorgueillit de deux pot stills (notre couverture), dont le distillat peut atteindre 87%vol, mais aussi d'une triple colonne moderne comprenant beer column, analyse, et rectifier, qui distille jusqu'à 90%vol. Le cuvier est en acier, cuves de fermentation ouvertes côté pot stills, cuves fermées côté colonne. Clarendon produit aussi bien des rhums légers (jusqu'à 90g/HLAP d'acétate d'éthyle) que des rhums lourds (500g/HLAP). Le moût destiné aux premiers subit une fermentation de 36 heures tandis que le moût des seconds, plus riche en sucre, doit compter au moins deux semaines. Tout l'intérêt est de se donner la possibilité d'assembler les deux catégories. Ou non. Qui plus est, Clarendon distille également du jus de canne frais, dont la proportion dans le moût peut atteindre 100%. La distillerie a déposé douze marks de rhum de pot still et cinq marks de colonne, mais n'en produit que cinq des premiers et deux des seconds. On trouve ainsi les marks MBK, MBS, MLL, MGW... Construite dans les années 40, la distillerie appartient depuis les années 70 à la National Rums of Jamaica. Clarendon a une production annuelle de dix millions de litres d'alcool pur, dont 95% sont écoulés en vrac. Deux rhums sont commercialisés sous la marque Moneymusk's. L'ancienne sucrerie Moneymusk, qui jouxte la distillerie, a fermé en 2018. Sa production annuelle était de 70 000 tonnes de sucre.



Mount Gay, à la Barbade

rum est identifiée en tant que telle. Il s'agit de Mount Gilboa. En 1801, celle-ci est rebaptisée Mount Gay, en hommage à Sir John Gay Alleyne (1724-1801), qui en était le régisseur. Depuis 1989, la distillerie est propriété du groupe français Rémy Martin (devenu Rémy Cointreau en 1990). Toujours à la Barbade, c'est en 1893 que George Stade établit la West Indies Rum Distillery, maintenant à l'origine de plus de 85% du rhum distillé sur l'île. Depuis 2017, la distillerie appartient au Français Alexandre Gabriel, créateur de la marque de rhum Planteray (ex-Plantation). Outre ces deux distilleries, on en peut citer deux autres, Foursquare (ouverte par Richard Seale en 1996) et St Nicholas Abbey (rachetée en 2006 par Larry et Anna Warren). Un nouveau projet est sur le point d'aboutir, d'une île l'autre, mené par Anthony Wills, fondateur de la ferme-distillerie Kilchoman, à Islay, en Ecosse, lequel a acquis en 2021 le domaine de Bentley Mansion et s'est adjoint les services de Frank Ward, ancien directeur général de Mount Gay. Soit cinq distilleries. Mais en 1856, la Barbade comptait plus de cent soixante-huit distilleries, qui fonctionnaient en symbiose avec les plantations et les usines sucrières insulaires.

JAMAÏQUE

L'autre grande île du rhum de tradition anglaise est la Jamaïque. C'est également en taille que l'île est grande: 11 000 km². Les Anglais

ont pris la Jamaïque aux Espagnols en 1655. L'industrie sucrière s'y développe. Au XVIII^e siècle, l'île est le deuxième producteur derrière Saint-Domingue, qui est aux Français et qu'on n'appelle pas encore Haïti, mais surtout, elle est le plus important producteur de rhum. De nos jours, plusieurs distilleries sont en activité: Appleton Estate, New Yarmouth, Clarendon, Long Pond, Hampden, Worthy Park. Appleton Estate et New Yarmouth appartiennent au groupe italien Campari depuis 2012 et produisent les marques Appleton et Wray & Nephew. New Yarmouth est la plus grande distillerie de l'île. Les distilleries Clarendon et Long Pond sont la propriété de National Rums of Jamaica, société formée par l'Etat jamaïcain quand il a fait le choix, en 1980, de séparer les productions de sucre et de rhum, lesquelles avaient été nationalisées, pour les sauver de la faillite, dans les années 70. La distillerie Clarendon produit d'ailleurs, entre autre, le rhum Monymusk, marque héritée de la sucrerie Monymusk Sugarcane Factory, à laquelle elle était adossée et qui a cessé ses activités en 2018. En 2007-2008, l'Etat jamaïcain cède les deux tiers de ses parts à Demerara Distillers Limited (Guyana) et à Goddards Enterprises (Barbade), pour n'en conserver qu'un tiers.

Quand Alexandre Gabriel rachète la West Indies Rum Distillery à Goddards, en 2017, il a donc hérité des 33% détenus par cette société. Avec les distilleries Clarendon et Long Pond, la NRJ produit 60% des

C'est à la Barbade, en 1703, que la première distillerie de rhum est identifiée en tant que telle: il s'agit de celle de Mount Gilboa. En 1801, la plantation est rebaptisée Mount Gay, en hommage à Sir John Gay Alleyne, qui en a été le régisseur.

exportations de rhum jamaïcain. A noter qu'elle est le fournisseur historique de Captain Morgan, marque de rhum épicé propriété de Seagram puis de Diageo.

A ces hauts lieux de ce que nous continuerons d'appeler rhum de tradition anglaise, par commodité, nous ajouterons d'autres exemples, parmi lesquels les îles de Saint Lucia, de la Grenade, de Trinidad, et le Guyana.

Sainte-Lucie est devenue anglaise après les guerres napoléoniennes et d'après luttes entre habitants français et troupes anglaises, la Révolution ayant aboli l'esclavage en 1794. Ce sont les Français qui ont développé l'industrie sucrière, à cette époque. L'actuelle et unique distillerie de l'île est St Lucia Distillers. Dès les années 50, Sainte-Lucie ne comptait plus que deux distilleries, l'une à la famille Barnard, à Dennery, et qui datait de 1931, l'autre à la famille Geest, dans la vallée du Roseau. En 1972, les deux familles ont décidé d'unir leurs forces au sein d'une société commune.

En 1993, les Barnard ont racheté les parts des Geest et, en 1998, ils ont fait entrer Trinidad Distillers dans leur capital, à hauteur d'environ 25%, avant d'en céder le reste, en 2005, à CL Financial, dont Trinidad Distillers est une filiale. Il faut dire qu'au début des années 2000, le groupe fondé par Cyril Duprey avait multiplié les acquisitions dans le

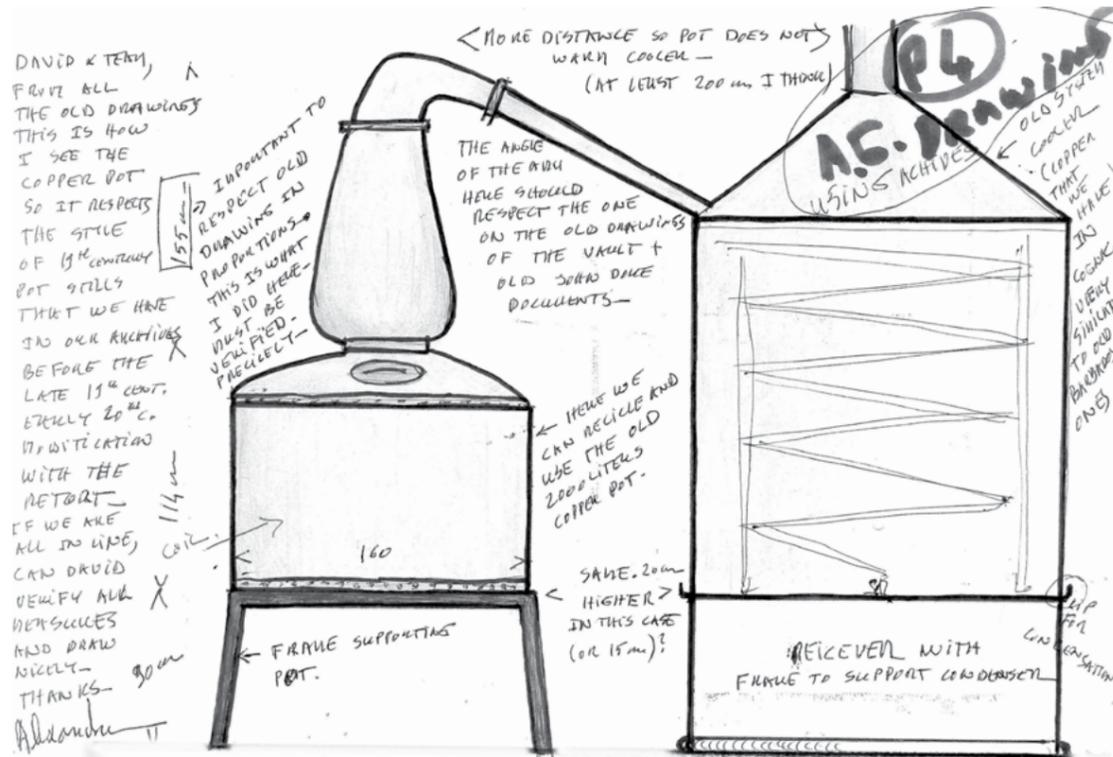
domaine du rhum, d'Angostura à Appleton, en passant par E&A Scheer et la société Dugas. A la suite de la faillite de CL Financial, en 2009, et de sa nationalisation par l'Etat de Trinidad et Tobago, et du décès de Laurie Barnard, en 2012, Saint Lucia Distillers est mis en vente et racheté en 2016 par le groupe français GBH, propriétaire des rhums Clément et JM, à la Martinique.

TRINIDAD

Trinidad a été espagnole et française, elle est devenue anglaise en 1802, avant d'obtenir son indépendance en 1962. C'est à Trinidad que les fils du docteur Johann Siegert, Carlos, Alfredo, et Luis, ont choisis de s'installer, en 1875, pour poursuivre l'élaboration de l'Angostura Bitters. Trinidad Distillers est fondé en 1949. La société passe aux mains de Robert Siegert, neveu du fondateur. C'est lui qui fait construire une distillerie. Le rhum Angostura est distillé à partir de 1952 (notons que la société appartiendra successivement à l'Etat de Trinidad et Tobago, puis, pour partie, à Bacardí, puis à 1997 à CL Financial). En 1973, l'autre distillerie, Fernandes Distillers, est intégrée. En 1974, la production est transférée dans la distillerie de Laventille, près de Port of Spain. Depuis, le site a été modernisé, en 1985 puis en 1999, pour afficher aujourd'hui une capacité de production de 50 millions



Hampden Estate, à la Jamaïque



Ci-dessus et à droite: alambics Hot Pot et Rockley, à la West Indies Rum Distillery, à la Barbade. Dessins: Alexandre Gabriel.

de litres annuels. Nota bene, à la fermeture de Caroni, en 2003, ses stocks échoient à Trinidad Distillers. Angostura est la seule distillerie en activité à Trinidad, elle appartient à l'Etat depuis 2009.

A la Grenade, on trouve les distilleries de Clarke's Court, en activité depuis 1937 et appartenant à Grenada Distillers, de Westerhall Estate, et de River Antoine, à quoi Mark Reynier est venu ajouter celle de Renegade, qu'il a inaugurée en septembre 2020.

Quant au Guyana, ancienne colonie hollandaise passée sous contrôle anglais en 1796 et devenue indépendante en 1966, l'unique distillerie, Diamond Distillery, est propriété de Demerara Distillers Limited (DDL) et produit le rhum El Dorado. La distillerie est aussi un gros producteur de vrac. Rappelons que DDL est copropriétaire de la National Rums of Jamaica. Toutefois, la découverte de pétrole off-shore en 2015 a bouleversé l'économie et le conflit avec le Venezuela portant sur l'Essequibo ne devrait pas arranger les choses.

MELASSE

Les rhums de tradition anglaise se caractérisent-ils par la mélasse? Ils ne sont pas les seuls dans ce cas, d'autant que l'histoire du rhum a

commencé avec celle du sucre de canne, dont il a longtemps été un sous-produit, tant dans les anciennes possessions anglaises que dans les anciennes colonies françaises et espagnoles.

A la Barbade, la mélasse est la matière première la plus utilisée, mais elle n'est pas la seule. Compte tenu de la production insulaire de sucre, la couverture des besoins des distilleries passe par l'importation, autrefois du Guyana, désormais de République Dominicaine. La mélasse est encore l'exclusive matière première, à la West Indies Rum Distillery. Mais on replante de la canne et les distilleries seraient favorables à une production locale de sucre, donc de mélasse. Alexandre Gabriel s'y intéresse de près et s'est rapproché de la station de recherche de l'île tandis que Mount Gay, qui a planté de la canne, a mis sur pied une micro-usine sucrière et incorpore du jus frais issu des cannes dans sa production.

A la Jamaïque, si la mélasse est la matière première, il n'est pas inhabituel que les distilleries en additionnent afin de faciliter le départ de la fermentation. Parfois, le jus intervient en fait après avoir tourné en vinaigre, pour son apport en acide et en azote.

A la Grenade, c'est le rhum agricole de la Martinique et pour ainsi dire

«L'épaisseur du Rockley permet de capter certains éléments. L'Old Gregg a un col de cygne qui est un tube à double paroi et peut être refroidi. Et le Vulcain, inventé pour le rye aux Etats-Unis, concentre des arômes très cacaotés. Avec cette diversité d'alambics, la Barbade est le paradis du master blender», dit Alexandre Gabriel.

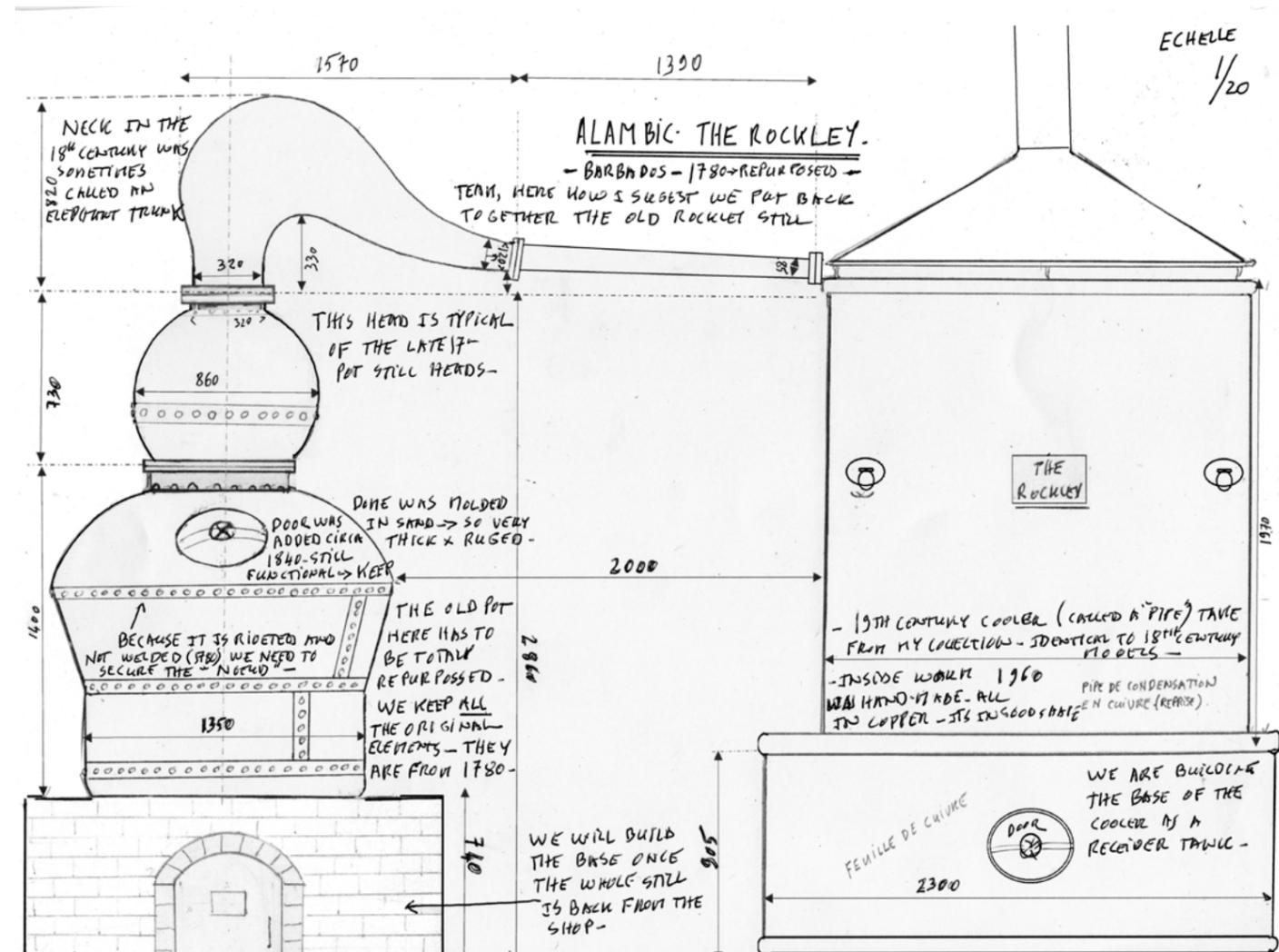
les appellations d'origine contrôlées des vins français qui ont inspiré Mark Reynier. De fait, Renegade est élaboré à partir de jus de canne frais. Mark veut exalter les terroirs de l'île, dont les noms, comme Lake Antoine ou Westerhall, fleurent bon la Grenade. Terroirs, en français dans le texte et au pluriel, est le maître argument sous lequel l'ancien propriétaire de Bruichladdich, à Islay, en Ecosse, et l'actuel propriétaire de Waterford, en Irlande, place tout ce qu'il fait, d'île en île. Comme la culture de la canne avait pratiquement été abandonnée à la Grenade, il s'est mis en tête de la relancer. Il en serait, pour l'heure, à deux cent trente hectares. Sans doute non plus, la toute petite distillerie grenadienne de River Antoine, qui élabore le rhum le plus traditionnel qui soit à partir de quelques acres de canne, dans une simple bâtisse, n'avait-elle pas échappé à sa perspicacité.

A Sainte-Lucie, la mélasse est également la matière première. Même, elle est acheminée par pipeline depuis les cargos qui jettent l'ancre au large de l'île. Un tube long de plus d'un kilomètre la conduit, à travers la vallée du Roseau, jusqu'à la distillerie. La culture de la banane a remplacé celle de la canne à sucre dans les années 60, et les quelques arpents plantés autour de la distillerie sont pour ainsi dire symboliques.

A Trinidad et au Guyana, le rhum est de mélasse, d'autant que le Guyana a longtemps été le plus gros pourvoyeur de ce sous-produit de la fabrication sucre. Mais l'industrie sucrière du pays connaît des hauts et des bas, surtout depuis la découverte du pétrole au large de ses côtes. Après qu'un gouvernement précédent a fermé trois usines, le nouveau souhaite réinvestir dans le sucre, à travers l'entreprise nationale, la Guyana Sugar Corporation, pour mécaniser la récolte et moderniser la production, et obtenir une production rentable.

Tout de même, il faut admettre que la presque totalité du rhum produit sur la planète l'est à partir de mélasse, hormis quelques exceptions notables, comme les rhums agricoles français ou le rhum dominicain Barceló ou ces petites productions grenadiennes que nous avons évoquées plus haut, et certaines cachaças. Même le rhum vénézuélien Diplomático a pour causa prima un sous-produit de la fabrication du sucre, poétiquement dénommé, en espagnol, ou en marketing, miel de caña.

Sous l'angle historique, en fait, le rhum français ne se distingue pas du rhum anglais, c'est-à-dire le rhum autrefois produit à la Martinique à l'époque où l'île en était le premier producteur mondial.



Quatre marks restent canoniques: Common Clean, Plummer, Wedderburn, Continental Flavoured, du plus léger au plus lourd, mais la liste en est longue. Chaque mark a son histoire, chacun correspond aux spécifications d'un client ou d'une distillerie.



Flavia Riley, directrice de la production de la distillerie Clarendon, à la Jamaïque



Martha Miller, directrice générale de NRJ et Alexandre Gabriel, à la distillerie Clarendon, à la Jamaïque

Jusqu'à l'éruption de la montagne Pelée, en 1902, les exportations martiniquaises étaient pour ainsi dire exclusivement du rhum de mélasse. Celle-ci, issue de la vingtaine d'usines de sucre de l'île, hormis deux ou trois, qui avaient leur rhumerie (ainsi disait-on), était livrée aux distilleries de rhum, lesquelles s'étaient presque toutes installées à Saint-Pierre. Insuffisante à satisfaire leur approvisionnement, cette matière première était complétée par des importations des colonies anglaises de Demerara (actuel Guyana), de Trinidad, et même de la Barbade.

Même aux Plantations Saint James, au tournant des XIXe et XXe siècle, Paulin et Ernest Lambert commercialisaient des rhums qui, à l'époque, n'étaient pas issus de jus de canne absolument frais. Le jus était chauffé, c'était une sorte de pasteurisation, et le goût en est reconnaissable dans les millésimes de l'époque encore conservés à la distillerie. De nos jours, les rhums Saint James et les autres rhums agricoles de la Martinique et de la Guadeloupe sont produits à partir de jus de canne frais, comme le stipulent la réglementation européenne et les cahiers des charges de l'appellation d'origine contrôlée Rhum de la Martinique et de l'indication géographique Rhum de la Guadeloupe. Les rhums agricoles proprement dits ne sont véritablement nés qu'au XXe siècle,

après la destruction des distilleries de Saint-Pierre par l'éruption de la montagne Pelée, catastrophe précédée par la crise du sucre des années 1890 et suivie de la lente agonie de l'industrie sucrière au cours de la première moitié du XXe siècle.

Toutefois, à la Martinique, l'usine sucrière du Galion produit encore du rhum de mélasse, appelé rhum industriel, lequel bénéficie de sa propre indication géographique. «L'AOC Rhum de la Martinique, créée en 1996, a été demandée dès 1973, après l'obtention du Label Rouge, pour tous les rhums produits à la Martinique, explique Marc Sassier, directeur de la production de Saint James et président de l'AOC Rhum de la Martinique, mais l'Institut national des appellations d'origine (Inao) n'a pas retenu le rhum de sucrerie. C'est ainsi qu'est née l'AOS puis l'IG Rhum de sucrerie de la Baie du Galion.» Rappelons que la Guadeloupe possède deux usines sucrières, l'usine Gardel, à Grande-Terre, et la SRMG, à Marie-Galante, qui produisent donc également de la mélasse pour la production de rhum industriel, lequel est distillé par la distillerie Bonne Mère, à Basse-Terre, dont la sucrerie a fermé en 1973. Bonne Mère produit le rhum Bonne Mère, et le rhum Gardel (à façon, pour Gardel), sans compter les marques Negrita, Old Nick, et le marché du vrac.

A La Réunion, Isautier, Savanna, Rivière du Mât distillent du rhum de mélasse, appelé rhum traditionnel. C'est que l'île a son industrie sucrière, avec les sucreries du Gol et de Bois-Rouge. La distillerie Savanna se trouve d'ailleurs au sein de cette dernière. Depuis 2015, les rhums de La Réunion bénéficient d'une IGP. Dans tous les cas, Martinique, Guadeloupe, La Réunion, la mélasse doit être issue de plantations locales pour que le rhum de sucrerie bénéficie de l'indication géographique protégée.

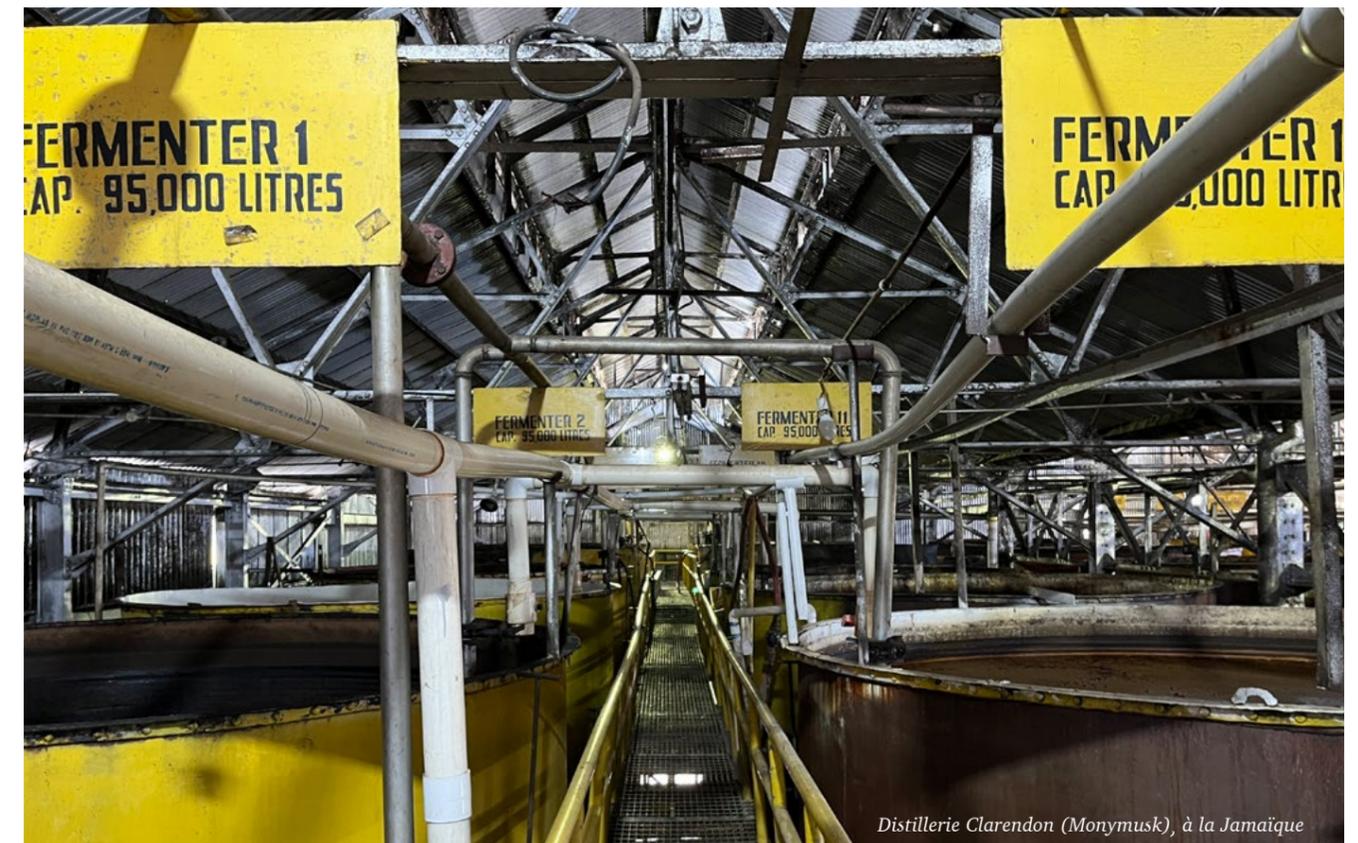
ESTERS

La fermentation alcoolique est l'acte capital de l'élaboration du rhum. A la Jamaïque, certaines distilleries se distinguent par des méthodes qui puisent dans une tradition historique confortée par la formation scientifique de ces maîtres d'œuvre que sont les master distillers. Ces distilleries ont développé un savoir-faire qui n'est jamais évoqué qu'à demi-mot, si bien que les réponses qui sont données à vos questions ne font qu'ajouter à un mystère qu'on aime bien entretenir.

C'est surtout que les producteurs de l'île, au XIXe siècle, se sont trouvés dans l'obligation de fournir des produits qui leur permettent de se maintenir sur leurs marchés et c'est à cette époque qu'ils ont mis au point la fabrication de trois qualités de produits différentes: local trade

quality, rhums destinés à la consommation locale; home trade quality, rhums destinés à l'Angleterre; et export trade quality, rhums destinés au reste du monde mais surtout l'Allemagne, non pour être consommés en tant que tels mais à être coupés avec des alcools neutres. En ce qui concerne l'Allemagne, où, à partir de 1889, le chancelier Bismarck décide de protéger la production nationale en frappant de taxes les produits étrangers, l'objectif des producteurs de la Jamaïque était de proposer des ingrédients dont le fort pouvoir aromatique autorise un moindre volume, avec un effet de dilution qui porte aussi sur les taxes. Cela a donné les Verschnitt.

A l'intérieur des trois qualités définies, les producteurs ont défini ce qu'ils ont appelé des marks, dont la puissance en esters se mesure par la teneur en acétate d'éthyle, exprimée en grammes par hectolitre d'alcool pur (HLAP), chaque mark étant obtenu à l'issue d'un processus de fermentation et de distillation spécifique. A savoir, l'acétate d'éthyle représente entre 96% et 98% des esters du rhum, mais ce n'est pas le seul. Quatre marks restent canoniques: Common Clean, Plummer, Wedderburn, Continental Flavoured, du plus léger au plus lourd, mais la liste en est longue. Chaque mark a son histoire, chacun correspond aux spécifications d'un client ou d'une distillerie. Ils se reconnaissent à ces séries de lettres indiquées sur les cuves de fermentation ou sur



Distillerie Clarendon (Monymusk), à la Jamaïque

Clarendon conjugue tous les styles de marks et de distillation.

L'obtention de ces rhums intensément aromatiques n'est pas si simple. Avec l'acétate d'éthyle, on marche au bord du vide. Une imperceptible variation de son taux peut vous faire passer de l'arôme de banane à l'odeur de dissolvant de vernis à ongle.

Distillerie Clarendon (Monymusk), à la Jamaïque



les fûts conservés dans les chais. Ainsi, par exemple, à la distillerie Long Pond, on trouve les marks ITP, HJC, WRM, OCLP, LPS, STC, qui expriment, du plus léger au plus lourd, de 90g/HLAP à 700g/HLAP. Mais la distillerie produit également les marks TECA, TECB, TECC, déclinaisons A, B, et C du mark Tilston Estate Continental, lesquels étaient produits par la distillerie Tilston, aujourd'hui fermée, mais Long Pond en a hérité et en perpétue la production. De même, le mark VRW, Vale Royal Weddernburn, provient de l'ancienne distillerie Vale Royal. Des plus lourds en esters, composés aromatiques du rhum qui lui donnent toute sa valeur, qu'ils expriment en acétate d'éthyle, les TECA, TECB, TECC en sont chargés à hauteur, du plus léger au plus fort, de 1200g à 1600g par hectolitre d'alcool pur (HLAP). La palette est large. D'ailleurs, il s'agit bien de ça: composer une palette. «Le master distiller fabrique des couleurs pour le master blender», dit Alexandre Gabriel, copropriétaire de la distillerie Long Pond, ainsi que de la distillerie Clarendon.

Le rhum est issu de la fermentation alcoolique de mélasse diluée à l'eau, ou de sirop de jus de canne chauffé, ou de jus de canne frais.

On le sait, les levures convertissent le sucre en éthanol et en dioxyde de carbone. A la Jamaïque, on fait fermenter un moût (wash) constitué de mélasse diluée à l'eau. Mais eau et mélasse n'en sont pas les seuls ingrédients. Certaines distilleries, comme Hampden Estate ou Long Pond, en font intervenir d'autres, selon les marks et selon les esters dont on veut favoriser la formation. Ces autres ingrédients sont les vinasses (dunder ou stillage), le jus de canne, le vinaigre de jus de canne (cane acid), et puis des mixtures issues des muck pits. Les vinasses sont le résidu des distillations précédentes, elles sont riches en acides gras, acétique, lactique, butyrique. Leur addition hausse l'acidité du moût en fermentation. Outre une petite quantité d'alcool, elles sont aussi riches en azote, en phosphore, et en phosphate, enfin toutes choses utiles aux levures et aux bactéries que l'on souhaite voir agir. D'ailleurs et partout ailleurs, au lieu de vinasses, on a recours à de l'acide (acide sulfurique) et des compléments azotés (sulfite d'ammonium). Le jus de canne est également utile pour son apport en acide. Le vinaigre de jus de canne, riche en acide acétique, a le même intérêt.

Que dire des mixtures issues des muck pits? Les distillateurs en

cultivent le mystère, disions-nous. Elaborées en continu, mais utilisées avec parcimonie, elles sont produites dans des bacs (muck pits) à partir des résidus les plus solides des vinasses et des moûts fermentés (dead wash), mais aussi de moût en fermentation (live wash), de jus de canne frais, et de déchets organiques en putréfaction, ces derniers présentant l'intérêt d'être porteurs de bactéries, lesquelles se nourrissent de sucre et permettent le développement de ces acides gras à moyenne et longue chaîne qui contribueront à la formation des esters les plus aromatiques. On le comprend, les muck pits, dont les émanations s'avèrent quelque peu malodorantes, sont installés à l'extérieur. La mixture qui en résulte est inoculée en toute petite quantité au moût en fermentation, où les bactéries trouveront de quoi se multiplier. Il s'agit de provoquer une fermentation butyrique, dont on obtient de l'acide butyrique, ce qui favorisera le développement de nouveaux esters. Quant aux déchets organiques, on entend évoquer de ces fruits comme le jack fruit (fruit du jacquier) ou le naseberry (sapotille), et même la banane, mais il s'agira surtout de tronçons de canne (slops), d'autant que les bactéries utiles à la fermentation butyrique se trouvent dans la terre et les végétaux.

On le sait, la chaux est indispensable au raffinage du sucre, de canne comme de betterave, qu'elle permet de clarifier. Au XIXe siècle, on

a observé l'intérêt qu'elle pouvait avoir pour le rhum, pour l'acide butyrique et la formation d'esters. Elle entre également dans un procédé sophistiqué appelé le Cousins Process, du nom d'un chimiste anglais, Henry Herbert Cousins (1869-1949), directeur de l'Agriculture à la Jamaïque de 1908 à 1932, qui vise encore à l'optimisation du développement d'esters.

Qu'on le sache, l'obtention de ces rhums intensément aromatiques n'a rien de simple. C'est tout un savoir-faire. Avec l'acétate d'éthyle, on marche au bord du vide. Une imperceptible variation de son taux peut vous faire passer de l'arôme de banane à l'odeur de dissolvant pour vernis à ongle. Pour autant, n'allez pas croire que la Jamaïque se dédie exclusivement à ces rhums surpuissants. Loin de là. Question de mark. Les marks les plus chargés constituent l'héritage des distilleries Long Pond et Hampden. Ils sont essentiellement destinés à l'exportation en vrac, même si Alexandre Gabriel a décidé de livrer un Planteray Hogo à 2600g/HLAP, qu'il destine aux barmen, qui sauront quel emploi lui réserver en cocktail. En revanche, les distilleries d'Appleton Estate ou de Clarendon distillent des rhums comparativement plus légers. Appleton recherche tout particulièrement la rondeur. Et pour ce qui est des Jamaïcains, leur prédilection va au rhum blanc, dont le Wray & Nephew Overproof 63%vol, distillé à New Yarmouth, est emblématique.



L'ancienne distillerie Innswood, près de Spanish Town, à la Jamaïque

L'ancienne distillerie Innswood a conservé ses chais de vieillissement.

Long Pond possède cinq pot stills à double retort, mais surtout la distillerie perpétue les méthodes de fermentation les plus traditionnelles de la Jamaïque.



Long Pond Distillery, à la Jamaïque



Kevin Barnett

TRADITION JAMAÏCAINE

La distillerie de Long Pond, perdue dans les champs de canne du nord de la Jamaïque, perpétue ces traditions qui sont l'essence du rhum jamaïcain. Sous un simple toit de tôles, le cuvier arbore vingt-quatre cuves neuves, en bois, en chêne vert, fabriquées et assemblées par un tonnelier mexicain. Toutes neuves, elles remplacent celles qui ont succombé dans un incendie, en 2018, lequel aurait pu réduire en cendres toute la distillerie. Le bois joue un rôle dans la fermentation: les parois des cuves abritent toute une flore fermentaire et bactérienne, qui, pour ainsi dire, signe les rhums de la distillerie. Six cuves de quatre mille gallons sont vouées aux vinasses (dunder vats, 180hl), six autres de trois mille gallons au cane acid (acid vats, 135hl), et douze cuves de dix mille gallons sont destinées au moût (wash vat, 450hl). Leur nombre correspond à la recette du wash. «Nous avons une cuve de vinasse et une cuve de vinaigre pour une cuve de wash, explique Kevin Barnett, directeur de la distillerie. Cela fait sept mille gallons. Les trois mille restants sont de l'eau et de la mélasse.» Après, il y a la durée. Plus on veut d'esters, plus la fermentation doit s'étendre dans le temps. On compte trente-six heures pour les rhums low ester, et de deux à trois semaines pour les high ester. A Long Pond, la fermentation est inférieure à trois semaines pour les low ester et supérieure à trois semaines pour les high ester, et elle peut s'étirer sur quatre semaines, pour un titre volumique de 4,5%vol. Elle ne saurait trop se prolonger, car l'estérification, qui voit alcool et acide se convertir en esters et en eau, implique une perte en alcool. Mais ajoutons ceci, qu'en vieillissant, un rhum prend de l'épaisseur, et peut passer, par exemple, de 90-120g à plus de 300g/HLAP.

A contrario, la Jamaïque n'a pas non plus exclusivité des rhums à fort taux d'esters. A la Martinique, jusqu'à l'éruption de la montagne Pelée, en 1902, le rhum connaissait un process similaire de fermentations primaire et secondaire favorables à l'estérification. Issu de mélasse et de vinasse, avec une fermentation de l'ordre de dix jours, le rhum de la Martinique était chargé en esters et destiné à être commercialisé additionné d'alcool neutre. On disait qu'il «couvrait» huit à dix fois, c'est-à-dire qu'il pouvait supporter huit à dix fois son volume en alcool neutre. De nos jours, le rhum Grand Arôme de la Baie du Galion est toujours élaboré à partir d'un mélange de mélasse, de vinasses, et d'eau, avec des mélasses particulièrement épuisés, qui se caractérisent par une pureté inférieure ou égale à 45% et une fermentation qui s'étale sur plus d'une semaine, dans des cuves en bois. Ce rhum est d'une puissance aromatique si forte qu'il est utilisé à dose infinitésimale en pâtisserie.

POT STILL

Fascinants sont ces alambics qu'on découvre dans la pénombre des distilleries jamaïcaines, perchés sur des estrades de charpente métallique. A n'en pas douter, ils tiennent du pachyderme, avec leurs chapiteaux coniques et leurs cols braqués vers le bas, plus trompe d'éléphant que col de cygne. Et quand il s'agit d'alambic à double retort, avec sa chaudière principale et ses deux cuves secondaires de

re-distillation branchées en série, il semble que ce soit toute une famille de pachydermes qui cheminent à la queue leu-leu.

A vrai dire, jusqu'au début du XIXe siècle, on n'a jamais distillé qu'en alambic à repasse, mais, à cette époque, plusieurs innovations apparaissent. En Ecosse et en Irlande, on se met à utiliser la colonne de distillation, et comme on en attribue l'invention à Aeneas Coffey, on a l'habitude de parler de coffey still. Dans les colonies de la Couronne, on perfectionne l'alambic à repasse en lui ajoutant une ou deux cuves, en série, qui permettent de distiller trois fois en une seule passe, avec la réutilisation des produits d'une distillation précédente placés dans deux cuves secondaires branchées en série. Puis vient la colonne à plateaux. A la Martinique, à la Guadeloupe, à La Réunion, on adapte les colonnes utilisées en métropole pour la distillation en continu de l'alcool de betterave. Ces colonnes, dites créoles, remplacent progressivement les appareils à repasse discontinus. Par ailleurs, le chauffage au feu nu disparaît au profit de l'emploi de la vapeur issue de l'échappement des machines à vapeur qui produisent à partir de la bagasse l'énergie nécessaire au broyage de la canne dans chacune des distilleries. Etant donné son rendement calorifique, cet appareil se généralise. Mais, de nos jours, à la Martinique, Yves Assier de Pompignan distille quant à lui son rhum A1710 en alambic à repasse et non en colonne créole. Rappelons qu'à la Guadeloupe tant la colonne que l'alambic à repasse sont autorisés par l'IGP Rhum de la Guadeloupe. «A la Martinique,

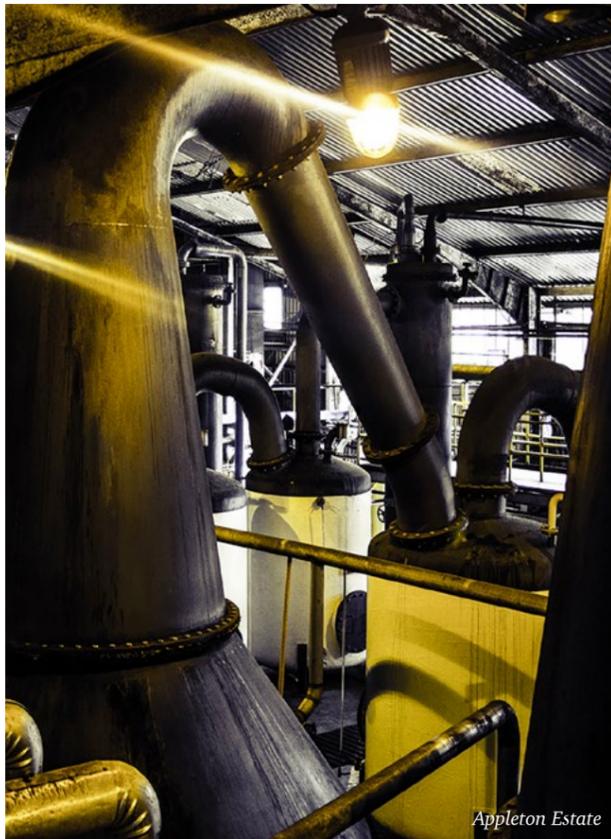


Long Pond Distillery, à la Jamaïque

Long Pond ne distille qu'en pot still à double retort.



Joy Spence (Appleton Estate)



Appleton Estate

l'appellation d'origine n'a retenu ni l'alambic Privat-Roussel (Privat était fabricant à la Martinique, et Roussel à la Guadeloupe), ancêtre des alambics continus (c'est un alambic à repasse doté d'une petite colonne), ni l'alambic à repasse classique, plus ancien encore, car seul Saint James faisait du cœur de chauffe, explique Marc Sassier. Le décret AOC Rhum agricole de la Martinique de 1996 n'a retenu comme alambics que les colonnes, qu'on dit créoles du fait de leur montage adapté au vin de canne. N'oublions pas que les colonnes sont des alambics, en coulage continu.»

Il faut dire aussi que quand les Français parlent d'alambic à repasse (distillation discontinue) et de colonne (distillation continue), même si une colonne est un alambic, les Anglais opposent pot still et patent still, même si un double retort pot still n'est pas l'alambic à repasse qu'est le pot still des distilleries écossaises ou irlandaises. De fait, dans les anciennes colonies anglaises, on trouve de tout. C'est un imbroglio. A la Jamaïque, à Appleton, Hampden, Worthy Park, Clarendon, les alambics à double retort au métal éculé côtoient de rutilantes colonnes, comme à Clarendon (Long Pond n'a que des pot stills en état de fonctionnement, sachant que sa colonne Blair nécessiterait quelques réparations). La marque de fabrique de l'île est l'assemblage

de rhums d'alambic à repasse (pot still) et rhums de colonne (coffey still). D'où l'importance du master blender. A la Barbade, même éclectisme, surtout à la distillerie West Indies. D'autant qu'Alexandre Gabriel a à cœur d'entretenir ses alambics les plus anciens, son Gregg Farm (pot batch, chaudière munie d'une colonne) et son Rockley (pot batch datant du début du XIXe siècle). Ce dernier vient de traverser l'Atlantique, dûment restauré à Cognac. La distillerie recèle également une double colonne Blair N°67 datant de 1945, construite pour le Navy Rum, et un Batson (the Bitch), pot still acquis en 1933. Depuis les années 1990, un jeu de quatre colonnes, dont seule la dernière est utilisée, produit un rhum léger (96%vol). Il y a aussi une colonne John Dore qui distille à 80-96%vol. Il faut bien comprendre que c'est en s'équipant d'une colonne, en 1893, que les fondateurs de la distillerie, les frères Stade, ont pu produire de façon rentable, alors que l'industrie du rhum de la Barbade périssait complètement, au point qu'il ne restait plus que quatre distilleries en 1905, contre plus de cent soixante-huit vers 1850. Mount Gay a suivi cet exemple, en se dotant d'une colonne en 1930.

A Sainte-Lucie, où St Lucia Distillers opérait avec un coffey still, c'est Laurie Barnard, dernier dirigeant de la société issue de la famille et

«La réglementation d'une indication géographique est essentielle pour protéger la qualité et la perception. Cela permettra également de s'assurer que les rhums sont des rhums 100% jamaïcains», estime Joy Spence.

décédé en 2012, qui avait décidé de se pourvoir d'alambics à cuve secondaire, de John Doore, et d'un alambic hybride Vendome, dont la cuve est surmontée d'une courte colonne, dès la fin des années quatre-vingt dix pour revenir à une production à l'ancienne.

A Trinidad, Angostura distille avec sept colonnes installées en série, qui produisent un distillat des plus légers, titrant 96%vol, issu d'une fermentation de 48h à 72h.

Au Guyana, la distillerie Diamond (Demerara Distillers Limited, DDL, marques El Dorado et Diamond Reserve), qui se trouve sur la rive ouest de la Demerara et qui est la seule en activité dans le pays, possède des pièces uniques, en bois. Il y a une colonne en bois, c'est l'Enmore, qui date de 1880 et qui provient de la plantation de canne à sucre Enmore, fondée il y a presque deux cents ans par Edward Henry Porter. Cette colonne distille l'El Dorado EHP Single Barrel et des rhums destinés aux autres références de la marque. Diamond détient également deux pot stills à chaudière en bois et à col de cuivre, âgés de plus de deux cent cinquante ans. Il y a un pot still simple et un autre double. Le double pot still est le Port Mourant, du nom de la plantation fondée en 1732 dont il provient, après être passé par la plantation Uitvlugt, sur la côté ouest du comté de Demerara. Depuis 2000, il est utilisé à la distillerie Diamond. Quant au single pot still, il est originaire de la

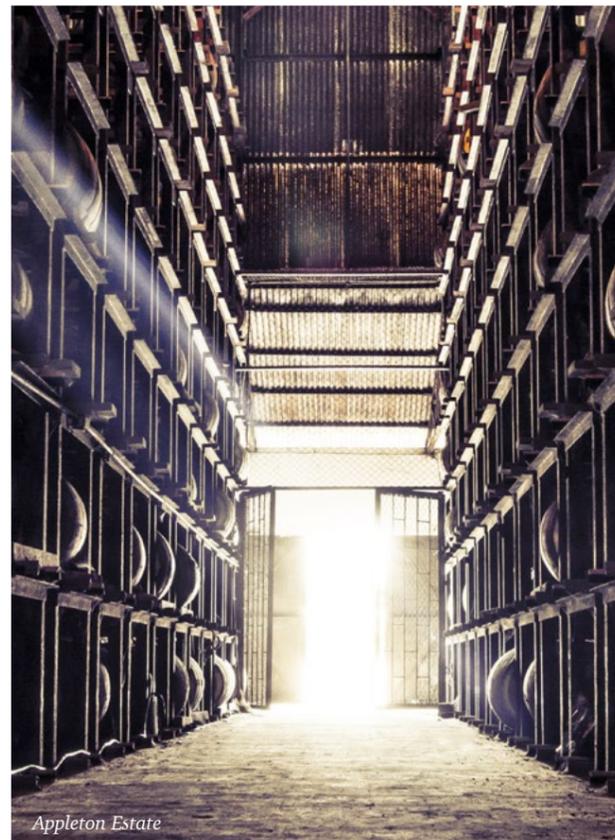
plantation Versailles. Il a d'abord servi chez Enmore, puis à Uitvlugt, avant d'aboutir à la distillerie Diamond.

A la Grenade et à la Barbade, respectivement, ces hommes du whisky et anciens voisins d'Islay que sont Anthony Wills (Kilchoman) et Mark Reynier (ex-Bruichladdich) ont décidé de distiller leur rhum en alambic à repasse. Il est issu soit de jus frais et de sirop (Anthony Wills), soit de seul jus frais (Mark Reynier).

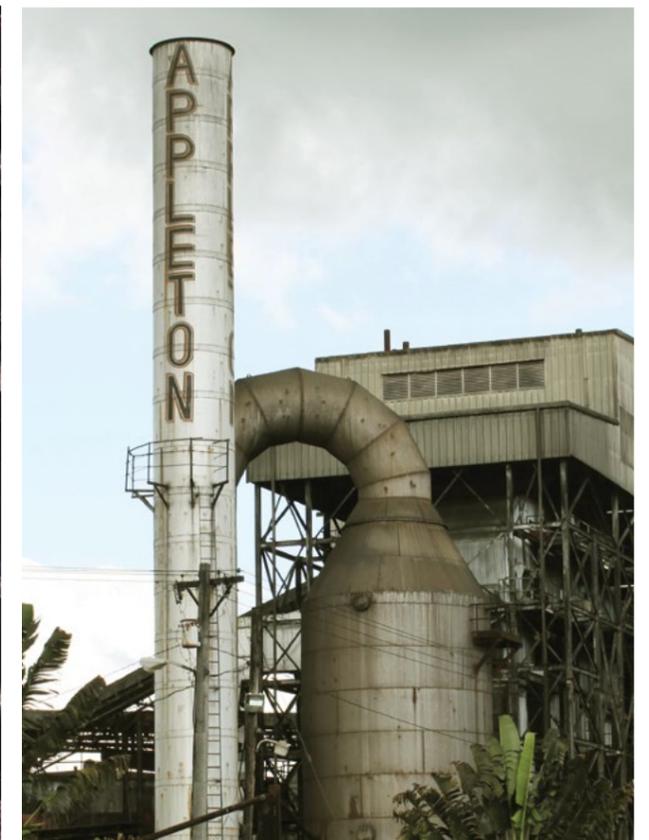
Colonne et alambic auraient donc une influence propre sur le rhum distillé. «Non, répond Alexandre Gabriel. Les deux méthodes qui démarquent le rhum sont une fermentation courte, aseptisée, en cuve fermée, ou une fermentation longue, en cuve ouverte, qui génère des esters; on peut distiller un rhum léger en pot still à double retort et du rhum chargé en esters en colonne, si on sait bien utiliser cette dernière. C'est la fermentation qui fait le rhum.»

REGLEMENTATION

On l'aura compris, c'est l'imbroglio des méthodes d'élaboration, dues à l'héritage historique de chaque distillerie, qui, paradoxalement, fait la singularité du rhum de tradition anglaise. Pour autant, l'association des producteurs de rhum des Caraïbes (West Indies Rum and Spirits Producers Association) veut rappeler qu'on ne peut faire tout ce qu'on



Appleton Estate



Campari Group est le premier producteur de rhum jamaïcain.

Au Guyana, la distillerie Diamond, qui produit les marques El Dorado et Diamond Reserve et qui se trouve sur la rive ouest de la Demerara, est la seule en activité dans le pays. Elle possède des alambics historiques, pièces uniques, en bois.



DDL, au Guyana



DDL, au Guyana

Les indications géographiques achoppent sur la question du vieillissement.

veut et que les rhums que ses membres produisent sont conformes aux réglementations européennes et des Etats-Unis. Les pays producteurs ont leur propre réglementation, certains protègent leur production par une indications d'origine, d'autres sont en voie de s'en doter. A la Barbade, le dossier IG achoppe sur la question du vieillissement et de l'embouteillage, sachant qu'Alexandre Gabriel maintient l'usage du vieillissement continental, en l'occurrence sur les berges de la Charente, et non plus de la Tamise, d'autant que cela évite l'aller-retour de chargements de bouteilles à travers l'océan Atlantique.

«La réglementation d'une indication géographique est essentielle pour protéger la qualité et la perception. Cela permettra également de s'assurer que les rhums sont des rhums 100% jamaïcains», estime de son côté Joy Spence, master blender d'Appleton.

Pour conclure, une anecdote, significative à certains égards. Carsten Vlierboom est le directeur général de E&A Scheer's, plus gros importateur européen de rhum, en vrac, rhum de jus de canne et rhum de mélasse, de l'océan Indien à la mer des Caraïbes, qui traite bon an mal an 10 millions de litres d'alcool pur, soit 33 millions de bouteilles de rhum, pour concevoir, à sa façon, la recette de bien des marques. Eh bien, Carsten est aussi consul honoraire de la Jamaïque à Amsterdam.

LES SPIRITUEUX de L'ANNEE

bartenders brand awards 2024

PLANTERAY RUM

SEALANDER VERY SPECIAL AGED RUM

SEALANDER RUM

SEALANDER

BARBADOS MAURITIUS FIJI ISLANDS

CÉLÉBREZ TROIS TERROIRS ICONIQUES DU RHUM AVEC SEALANDER, FAÇONNÉ PAR TROIS OCÉANS.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

LIQUEURS ETERNEL RETOUR

La reconnaissance du savoir-faire des liquoristes, qui comprend la construction de marques fortes autour de recettes historiques, voire immuables, transparait dans les investissements auxquels consentent de grands groupes de spiritueux.

A quoi tient que les liqueurs nous racontent des histoires, histoires de recettes héritées ou découvertes fortuitement? Paradoxalement, les liquoristes se veulent hors de l'histoire. S'ils font mine de renoncer à la paternité de leurs recettes, dont ils attribuent pieusement la formule aux temps anciens, ce n'est que pour mieux affirmer que celles-ci, a-historiques, ne sont rien d'autre que la réminiscence d'œuvres qu'on croyait oubliées.

Le nouveau a-t-il sa place, ou n'est-il que le retour de ce qu'on aurait oublié et qu'on mettrait au jour? Avec H Theoria, Marlène Staiger et Camille Hédin l'ont montré à leur façon, en se décalant, avec une sorte de biais, pour rapprocher la science du parfumeur du métier de liquoriste. D'ailleurs, Marlène collabore avec Cartier. Elle crée des cocktails qui en traduisent les parfums de Mathilde Laurent, nez de la maison fondée par Louis-François Cartier, en 1847, à Paris. Mais nous aimons les histoires. Comme celle d'une liqueur créée à l'occasion des séjours du roi Louis XIV au château de Chambord de 1668 à 1685. Madame de Sévigné a transmis à la postérité la mort du cuisinier Vatel, qui s'est passé une épée au travers du cœur pour n'avoir pas reçu la marée, mais c'était à Chantilly. A Chambord, nulle épître de la marquise, on ne trouve trace de liqueur à la framboise, à la mûre, au cassis, au miel, et relevée au cognac. Mais quand ils en ont conçu la recette, à Huisseau-sur-Cosson, c'est-à-dire à deux pas du château, Aimé Boucher et Norton Cooper ne pouvaient pas ne pas penser à ces grands personnages dont l'ombre hante encore le domaine royal. Et si la réminiscence du passé permettait l'épanouissement de l'imagination créatrice des liquoristes? Et s'il s'agissait de combler les trous de l'histoire, à la façon de Visconti? Le cinéaste italien faisait remplir de linge les commodes des palais où il tournait ses films, même si le scénario ne prévoyait pas qu'on les ouvre... Depuis 2005, c'est dans des dépendances du château de la Sistière, non loin, à Cour-Cheverny, que Chambord, la liqueur royale, s'est installée. Depuis 2006, la



Grand Marnier, entrepôts d'écorce d'orange amère, à Bourg-Charente

Les sacs d'écorce d'orange stockés dans les entrepôts de Grand Marnier donnent matière à distiller.

marque est la propriété de Brown-Forman. Norton a eu aussi cette postérité: c'est son fils Robert qui a créé St-Germain en 2007, marque détenue par Bacardi depuis 2013. N'oublions pas que ce groupe est aussi propriétaire de la liqueur Bénédictine, toujours élaborée au palais Bénédictine de Fécamp.

La maison Combiér, fondée à Saumur par Jean-Baptiste Combiér en 1832 et reprise en 2000 par Franck Choisine, également président du Syndicat français des liqueurs, se revendique comme à l'origine du triple sec, dont la mise au point de la recette par Jean-Baptiste Combiér remonterait à 1834. Mais Franck Choisine ne s'en tient là. S'intéressant au café, origine Pérou et Ethiopie, il a créé Amboka, qui n'est pas à proprement parler une liqueur, mais un spiritueux, une eau-de-vie de café, pour ainsi dire, qui titre 40%vol.

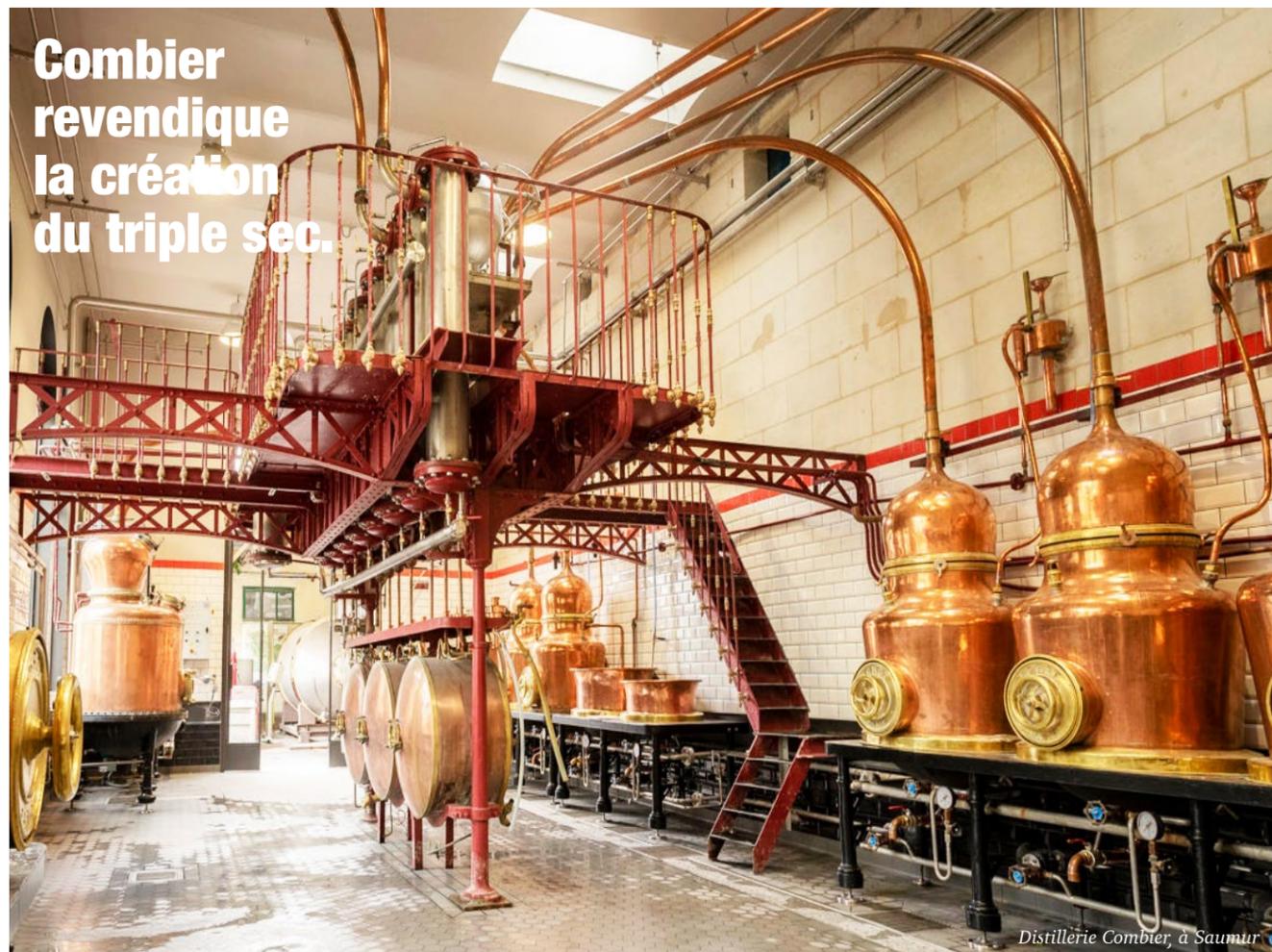
On le sait, les grands groupes s'intéressent aux liqueurs. Campari a rendu hommage à sa façon à Louis Marnier-Lapostolle quand il a racheté Grand Marnier, en 2016. Le groupe italien a compris que le propre de Grand Marnier est d'être grand. Toutes ses déclinaisons ont désormais pour ingrédient du cognac et une nouvelle cuvée de prestige a été créée, Révélation. La plus haute est Quintessence, laquelle comprend des cognacs dont certains ont soixante-dix ans, issus de Grande Champagne et vieillis au paradis du château de Bourg-Charente, outre l'essence d'orange amère ou bigarade élaborée à la distillerie adjacente. L'assemblage de Quintessence se compose uniquement de liqueurs provenant de onze fûts soigneusement sélectionnés, dont deux datant de 1947, et de trois dames-jeannes du paradis. La carafe est fabriquée à la main chez Baccarat. Elle s'inspire de la bouteille originale de Grand Marnier. L'acquisition de la marque a coûté à Campari, tout de même, 400 millions d'euros. Mais l'orange amère sied à l'Italien. Si bien qu'en 2022 le groupe a encore mis sur la table 119 millions d'euros pour une autre marque à l'orange, Picon, fondée en 1837 par Gaétan Picon et traditionnellement associée à la bière, surtout dans le Nord, et à laquelle le groupe basé à Milan pourrait bien donner un destin international.

A l'orange, il y bien sûr aussi Cointreau, marque angevine s'il en est. Après l'orange, la mandarine. Mandarine Napoléon était restée au sein de la famille fondatrice, Fourcroy, mais celle-ci vient, pour ainsi dire, de vendre. De Kuyper, hollandais est le propriétaire hollandais de la distillerie belge, qui a donné d'une nouvelle identité visuelle à la marque en 2024, avec un positionnement en cocktail.

Héritier du savoir-faire de la maison de cognac Delpeuch-Joyeux, Frédéric Delpeuch s'est aussi intéressé aux agrumes, qu'il a associés à un cognac Grande Champagne dans la liqueur qu'il a lancée en 2022, Deljoy. Quelques épices donnent la touche finale, avec un taux de sucre de 170g/L.

Après la mandarine, la bergamotte. Ce petit agrume se retrouve dans une liqueur italienne traditionnelle italienne, le rosolio di bergamotto, dont le barman Giuseppe Gallo a étendu la notoriété au monde entier en créant Italicus, qui présente aussi de la rose et

Combiere revendique la création du triple sec.



Distillerie Combiere, à Saumur

de la lavande, et, surtout, du cédrat de Sicile. Pernod Ricard en a fait l'acquisition en 2020.

Autre groupe à s'intéresser aux liqueurs: GBH. Propriétaire, à travers sa division spiritueux Spiribam, des rhums martiniquais Clément et JM et sainte-lucien Chairman's Reserve et Admiral Rodney, il a racheté en 2021 le liquoriste de Nuits-Saint-Georges Joseph Cartron, qui était son distributeur sur le territoire métropolitain. Le groupe prévoit de doubler le chiffre d'affaires de Joseph Cartron d'ici cinq ans et a d'ores et déjà lancé le projet de construction de nouveaux locaux, dédié à la production et à la logistique de ses marques, à Nuits-Saint-Georges. Agrume pour agrume, c'est une liqueur de bergamote que Judith Cartron a lancée dernièrement.

Quant à Giffard, la maison angevine, une fois n'est pas coutume, reste une société familiale. Fondée par Emile Giffard en 1885 pour fabriquer la Menthe-Pastille, elle voit maintenant la cinquième génération prendre sa direction: les cousins Emilie Giffard et Pierre Jouanneau-Giffard succèdent aux frère et sœur Bruno et Edith Giffard. La maison continue d'innover, avec des liqueurs sans alcool. Elle s'est inspirée des shrubs, pour faire macérer des fruits et des plantes dans du vinaigre à la place d'alcool, ce qui lui a permis d'obtenir des «liqueurs» sans alcool, après assemblage avec de l'eau et du sucre, qui présentent une authentique complexité aromatique. La gamme se décline en fleur de sureau, gingembre,

ananas, pamplemousse. Citons en outre cette Premium Liqueur Café du Honduras élaborée à partir d'une macération cold brew de café arabica, bio et équitable.

En Bourgogne, il y a deux ans, le liquoriste Gabriel Boudier a intégré le groupe Famille Piffaut Vins et Domaines (FPVD), qui élabore le crémant Veuve Ambal. La maison dijonnaise a complètement revu sa gamme (elle propose une liqueur de curcuma, après les parfums framboise, maracudja, et pamplemousse). Mais surtout, Aurélien Piffaut opère un retour à l'origine, à commencer par le nom de la distillerie, qui reprend son ancien nom de Fontbonne, qu'elle avait à sa création en 1874, avant que Gabriel Boudier ne la rachète en 1906. Elle était connue pour une liqueur de plantes qu'Aurélien a décidé de mettre au jour, avec vingt-six plantes. C'est la Fontbonne 1874. Quant aux liqueurs H Theoria, bourguignonnes à leur façon, elles restent élaborées chez Boudier (Fontbonne). Rien de devrait changer. Pour l'heure. Marlène Staiger et Camille Hédin, ayant décidé l'une et l'autre de se consacrer à d'autres projets, ont cédé la marque qu'elles ont fondée à la distillerie guadeloupéenne de rhum Longueteau.

Rappelons que Lejay-Lagoutte, autre maison bourguignonne, a été racheté en 2019 par La Martiniquaise et que l'Héritier Guyot appartient à Suprex, dont le groupe dirigé par Jean-Pierre Cayard est actionnaire. La Martiniquaise est également propriétaire des

PREMIER TRIPLE SEC AU MONDE



1834

PREMIÈRE LIQUEUR DE CAFÉ CRISTALLINE



2024

ARTISANS AGITATEURS
créateurs de spiritueux

DISTILLERIE
COMBIER
FRANCE 1834

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

TENDANCE

distilleries Peureux et Massenez, situées dans le Jura et en Alsace, respectivement, et dirigées par Bernard Baud. Ce dernier a mis au point la recette d'une liqueur de café éthiopien, Djebenah Buna, en collaboration avec Vincent Ballot, Meilleur ouvrier de France Torréfacteur 2018 et David Palanque, Meilleur ouvrier de France Barman 2018 et ambassadeur de la marque.

L'exotisme serait-il à la mode? L'autre grande maison bourguignonne, Vedrenne, qui appartient au groupe fondé par Jean-Pierre Cointreau, a mis au point la recette d'une liqueur de cannelle.

En Charente-Maritime, à Saint-Sauvant, Gilles Merlet et ses fils, Pierre et Luc, qui cultivent le cassis, ont pris le contrepied des Bourguignons. Ils ont créé Amérissse. C'est une liqueur amère au cassis. La gentiane, l'angélique, l'armoise, la rhubarbe, et d'autres baies et agrumes complètent la formule.

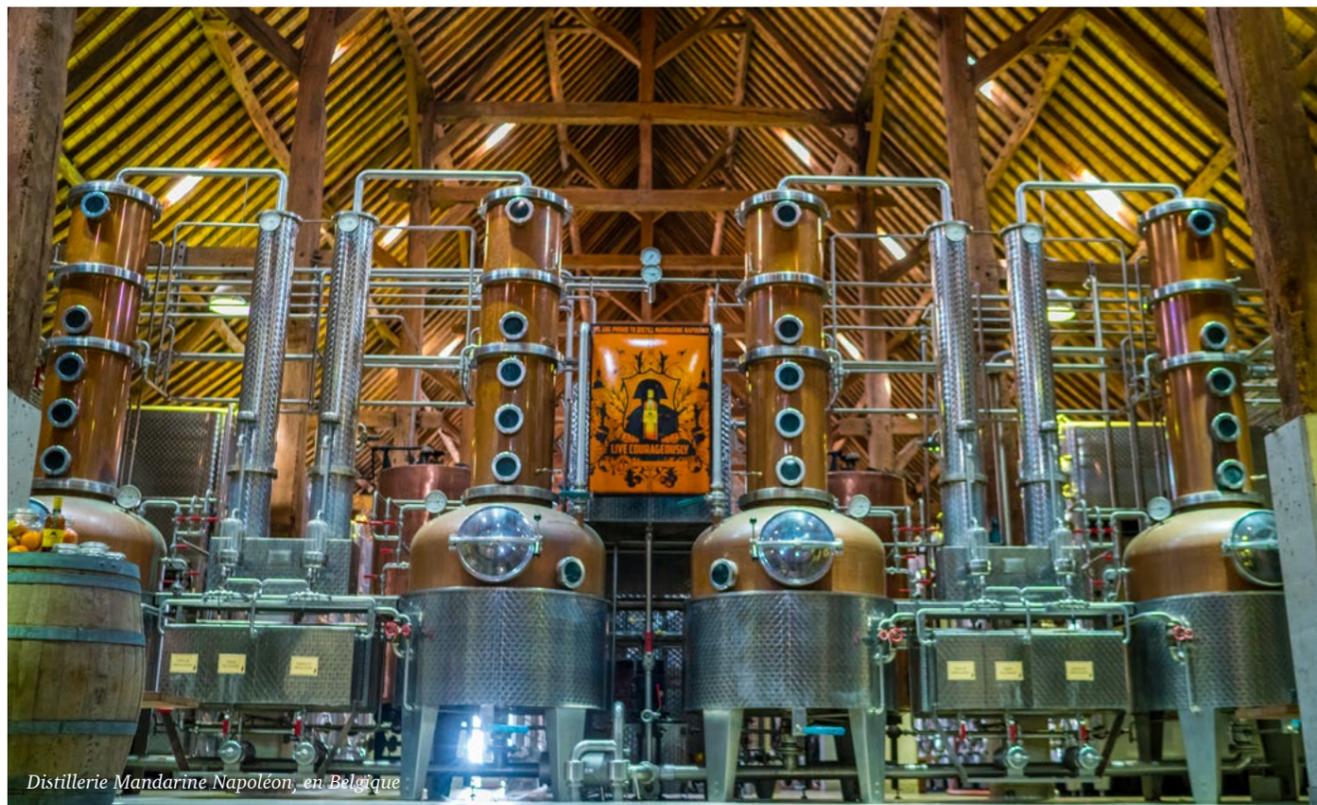
TERROIR

Retour au terroir? La Capricieuse, liqueur au lait de chèvre, comme son nom l'indique, nouvelle spécialité du Berry, au même titre que le crottin de Chavignol, depuis 2016, quand Nicolas Guilloteau et Alexandre Rizzotto (co-créateur de la vodka La Philosophe) en ont mis au point les recettes. La Capricieuse se décline à la châtaigne, aux pommes, et aux plantes aromatiques. Elle existe aussi au lait de

vache, parfums pommes, caramel et fleur de sel, ou noix de coco. Il y a même une version tourbée, à l'eau-de-vie de malt et à la vanille et à la noisette.

Mais qu'est-ce que le terroir? Depuis les années 1930, l'anis est devenu l'apanage de Marseille, mais, au XVIII^e siècle, c'est Bordeaux qui était connu pour l'anis. D'un port, l'autre, l'anisette Marie Brizard l'illustre. On ne sera pas surpris que Franck Choisine, président du Syndicat français des liqueurs, veuille faire reconnaître le savoir-faire des liquoristes français par son inscription au patrimoine culturel français.

Cela étant, l'ancrage dans le terroir vaut également pour l'étranger. En Louisiane, à la Nouvelle-Orléans, la liqueur Southern Comfort est pour ainsi dire la liqueur nationale. Son créateur, en 1874, Martin Welkes Heron (1850-1920) était barman. Notons que Southern Comfort est la propriété du groupe Sazerac, qui élabore en outre la liqueur Fireball. Toutes deux sont d'ailleurs distribuées en France par Marie Brizard (MBW&S). En Afrique du Sud, même sentiment d'appartenance au patrimoine gastronomique des liqueurs Amarula, marque du groupe sud-africain Distill, présent en Ecosse depuis son acquisition de Burn Stewart Distillers (2013) et distribué en France par Camus. Toute marque de liqueur tient à une recette. Si elle parvient à maturité, elle aura fondé sa propre catégorie. Là réside sa puissance.



Distillerie Mandarine Napoléon, en Belgique

La liqueur Mandarine Napoléon est distillée en Belgique.



WINE VENEZ DÉGUSTER TOUTE
PARIS NOTRE GAMME : HALL 3 - G171

DISTRIBUÉ PAR FINE BEVERAGES COLLECTION
CONTACT : JOSSELIN FILIPPI 06 69 67 36 31
CONTACT@FINEBEVERAGES.FR

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

FLORENCE RENAISSANCE

C'est à Florence que le Negroni est né en 1919. La cité des Médicis est célèbre pour sa richesse artistique et architecturale, et c'est une capitale économique, universitaire, culturelle. Chaque année, dix millions de touristes la visitent, de quoi susciter une véritable renaissance de l'art du cocktail et la naissance de certains des meilleurs bars d'Italie.

C'est la redécouverte de l'Antiquité et des Classiques qui a donné ce mouvement artistique et philosophique que nous connaissons sous le nom de Renaissance et qui a bouleversé l'histoire, d'autant qu'il s'est développé bien au-delà de l'art. Et dans toute la Toscane, l'Italie, et l'Europe. Paradoxalement, alors qu'on cesserait de placer la Terre au centre du système solaire, l'Humanisme mettrait l'Homme au centre du monde et les artistes à l'avant-garde, alors que cette place semblait jusqu'alors dévolue à la Noblesse et au Clergé (la bourgeoisie se tenait encore en embuscade). Indubitablement, Florence a été la capitale de ce mouvement. Depuis, la cité des Médicis ne cesse d'attirer les curieux. Tourisme, le mot même y est presque né, au XVIII^e siècle, quand les jeunes nobles anglais accomplissaient ce véritable rite de passage qu'était le Grand Tour, pour admirer les grands sites classiques, en Italie et en Grèce. La chose s'institutionnalisait au XIX^e. Auteur de Rome, Naples et Florence, publié en 1817, Stendhal lui-même titrera, par dérision, Mémoires d'un touriste, ses voyages en province, en 1838. Mais surtout, on se souvient que si le roman de Forster, paru en 1908, a pour titre Une chambre avec vue, c'est bien d'une vue sur l'Arno et sur le Ponte Vecchio qu'il s'agit. Actuellement, le développement du tourisme a sans doute atteint son paroxysme, avec dix millions de visiteurs par an à Florence. Le

centre historique lui est pratiquement dévolu. Mais il existe une autre Florence, qui s'est développée à l'époque du Risorgimento et de l'unification italienne, au XIX^e, quand la capitale de la Toscane fut, un temps, celle de l'Italie. C'est une métropole économique régionale. Florence ne pouvait pas ne pas avoir ses bars. De fait, la scène cocktail y connaît une vie intense. Au moins une demi-douzaine de bars peuvent prétendre au plus haut niveau, alors même qu'on n'est pas dans une ville si grande. Qui plus est chaque bar se distingue tant par le lieu que par la manière de travailler. Les fondations médiévales et l'architecture de la cité offrent les plus beaux décors qu'on puisse imaginer. Au premier rang de ces bars, on trouve le Locale, bien sûr, et il y a la Manifattura, le Santa Cocktail Bar, le Bitter Bar, la Ménagère, le Giacosa, le Rasputin, à quoi on peut ajouter les historiques grands cafés Gilli et Pazzlowki, sans compter le Gucci. Tous perpétuent cet art de l'hospitalité dans lequel excellent les Italiens, tant dans leur patrie que dans le reste du monde. Surtout, n'oublions pas que c'est à Florence, un jour de 1919, qu'est né le Negroni, au Casoni (devenu Giacosa), non loin du Duomo. Nouveau syndrome de Florence, c'est une authentique renaissance du cocktail qui anime la capitale toscane.

**Renaissance,
le mot a d'abord
été appliqué
à la redécouverte
des classiques.**



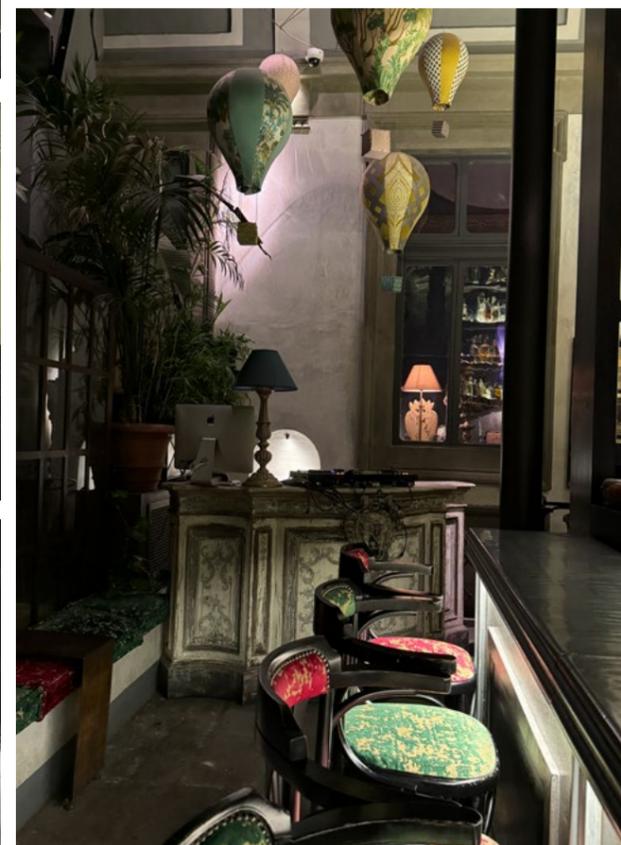
Dans la vitrine d'une boutique de l'Oltrano, quartier de la rive gauche de l'Arno, à Florence

LOCALE

Tout simple en est le nom, Locale. Mais ce pourrait être Palazzo Concini, car le ministre de Cosme de Médicis, Bartolomeo Concini (1507-1578), en fit sa demeure en pleine Renaissance. Maintenant, la cour à portique du palais est coiffée d'une haute verrière, qui s'ouvre les soirs d'été. Les barmen œuvrent exactement à son aplomb. Après, l'architecture du Locale se démultiplie en salons d'apparat et en galeries voûtées, qui se sont peuplées de tables et de chaises et constituent autant de salles dédiées au bar et au restaurant. Peu d'établissements au monde pourront se prévaloir d'un tel écrin. Au-dessous du bar, une enfilade de caves voûtées dissimule d'anciennes cuisines, une boulangerie médiévale dont l'ancien four à pain est intact, une buanderie savonnerie d'autrefois, dotée de son puits. Sous ces voûtes, d'étranges infusions et redistillations au rotovap ont maintenant pris place. Au bar, voici Charles-Edouard Tekagne, qui shake de tout son corps, comme en dansant. A la carte dédiée au marché des fruits et légumes, un Caterina revisite l'Americano au cynar et au soda à l'artichaut (on le sait, le Cynar est un bitter à l'artichaut). Le Radicchio est un twist du Sazerac au radicchio avec une vodka infusée à cette sorte de chicorée, un sirop de riz, du bitters Psychaud et une pointe de mezcal Vida Del Maguey. Le Pera est à la grappa et à la poire, et à la noix salée, après clarification au gorgonzola, parfait pour accompagner la tarte au chocolat de Béatrice Dagenais, chef pâtissière québécoise au plus florentin et dantesque prénom. L'Oliva est un Vodkatini des plus secs, à l'olive d'Itri, originaire du Latium, et servi dans un verre refroidi à l'azote liquide.

Parmi les sans-alcools, l'Agrumi tire sa fraîcheur de la gazéification d'une infusion de zestes d'orange et de pamplemousse matinée de fenouil et d'anis, et le kombucha (boisson fermentée à base de thé) au safran de San Gimignano (ville médiévale de Toscane au mille tours), élaboré dans les caves du palais, s'avère tout à la fois gourmand et idoine à la rencontre de la gastronomie italienne.

Charles-Edouard Tekagne (ci-contre), Massimiliano-Andrea Morandini, Emilio Pecchioli, Samuel Caponi, et Alessandro Mengoni se relaient au bar.





LA MANIFATTURA

Manifattura, le nom est transparent. On y travaille, on y fabrique des cocktails. Comme il se doit, des plus travaillés, avec cette gageure: uniquement des produits italiens. Même, pour l'actuelle carte, Federico Tondello, Francesco De Rosa, et Niccolò Desiati dédient chacun de leurs cocktails à une célébrité italienne. Quant au parfait Negroni, qui peut être la quête de toute une vie, même à Florence, en voici un, le Negroni Calabrese, au goût de cendre et peut-être de sang, si l'on peut dire, créé en l'honneur de Gianni Versace et de sa région d'origine (gin calabrais et tourbé Gil et gin Occitan infusé au saucisson calabrais nduja en fat-wash, vermouth rosso Carlo Alberto, bitter Galiardo). Le Fitzcarraldo est dédié à Claudia Cardinale, tout en délicatesse mais avec un rien d'âcreté qui rappelle la voix de l'actrice franco-italienne (gin Berto, vin brûlé à base vin DOC Lugana des Fratelli Fraccaroli, bitter Olimpia, solution saline). A noter que les trois barmen obtiennent une chartreuse italienne en associant à parts égales les liqueurs Centerba et Madame Milù.



Francesco De Rosa



Federico Tondello



On découvre l'étendue du patrimoine des spiritueux italiens à la Manifattura.

Le Santa Cocktail Club veut faire du cocktail un nouvel art sacré.



Mirko Anatra



Acqua Santa



SANTA COCKTAIL CLUB

Santa Maria Novella est l'une des plus belles églises de Florence, ornée de fresques et précédée d'une longue place piétonne. C'est sur celle-ci que donnent le Santa Cocktail Club et sa grande terrasse. Le Santa Cocktail Club est le bar de l'hôtel Santa Maria Novella, quatre-étoiles qui occupe plusieurs édifices contigus, et dont les salons offrent un havre de calme aux amateurs d'art et de cocktails las de s'immiscer dans les foules. Au Santa, l'art du cocktail est sacré. Même, les boissons sont servies dans des verres en forme de calice. Simone Covan (bar manager), Mirko Anatra, et Niccolò Sarmiento travaillent avec de petits shakers dont ils utilisent la plus grande timbale en guise de verre à mélange. A la carte, qui se déploie selon les sept cercles de l'Enfer de Dante, l'Acqua santa est représentatif du style très élaboré de Simone (rhum blanc Trois Rivières Cuvée de l'océan au pandanus et au patchouli redistillé, liqueur de marasquin, cordial aux agrumes, et acide citrique), de même que son Vino Santo & Cantucci (vodka Altamura infusée au cantucci, ces biscuits secs aux amandes typiquement toscans qu'on trempe dans le vino santo, vin liquoreux), vino santo, Campari aux agrumes redistillé au rotovap, rosolio di bergamotto, fumée de palo santo. A noter, trois autres Santa Cocktail Club existent, à Rome, à Venise, à Villa Cora, mais celui de Florence est l'original.



Niccolò Sarmiento et Mirko Anatra



Denis Paonessa



Santo Fino



Trois bars s'offrent pour chaque moment de la journée à La Ménagère.

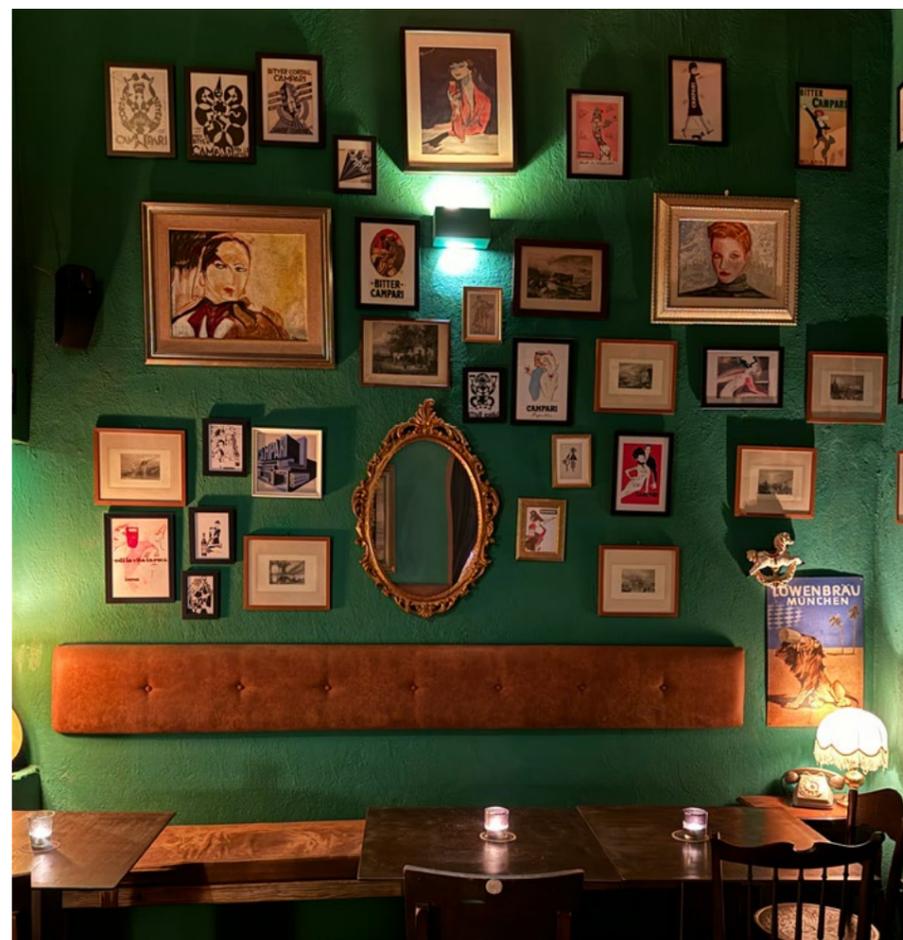


Denis Paonessa et Tommaso Schimenti, à droite



LA MÉNAGÈRE

Voilà le lieu le plus fou de Florence. Sans cesse de nouvelles salles s'ouvrent, de tous les côtés, et sur trois niveaux. C'est un bar, c'est un restaurant, il y a des livres, il y a des fleurs, vous pouvez acheter un livre, vous pouvez commander un bouquet. Si vous voulez, vous pouvez dîner dans la cuisine. Il y a trois bars, pour chaque moment de la journée. Au rez-de-chaussée, c'est un café à l'italienne, mais en plus grand, lieu propice à l'aperitivo, avec banquettes et tables hautes. Au premier étage, plus intime, juste sous les voûtes, voici un bar où l'on se retrouve en fin d'après-midi ou en début de soirée, les tables sont basses et les canapés profonds. La lumière est douce. Les rayonnages sont garnis de beaux livres d'art. Une terrasse intérieure s'orne d'un grand olivier en pot. C'est le refuge des fumeurs. Le troisième bar se déploie dans les anciennes caves, avec de grands canapés, dans le style club lounge. Derrière des baies vitrées, un fumoir occupe toute une salle, des plus vastes. Denis Paonessa est le bar manager. Il a doté chaque bar de sa propre carte. Sous les voûtes, à l'aperitivo, rafraîchissant est le Santo Fino (vermouth Martini Ambrato, jerez-xérès-sherry fino Tío Pepe, liqueur de pamplemousse rose, vin blanc, citron). Et comme Denis a une prédilection pour le jerez-xérès-sherry, c'est au rhum et à l'oloroso, plus vanille et tonka, qu'il prépare son Old-fashioned.



BITTER BAR

Une porte à laquelle on sonne, mais ce n'est pas un speakeasy. Non. Vous êtes chez Mehrone, qui tient à vous accueillir personnellement. Si on attend, c'est qu'il est au shaker. Pas de carte. Du sur-mesure. Avec cette règle: vous dites un spiritueux, Mehrone Lashgari se réserve le choix des liqueurs, vermouths, et cetera. Tout de même, en insistant, on obtient qu'il vous prépare une de ses créations. Tout simple, son Unusual Gimlet est au gin et au cordial maison au safran. Voici encore un Malinconia, dyscratique qui doit son nom à l'artiste arménienne résidant à Florence Lilian Setaghayan, car il illustre cet état d'âme dyscratique où s'affrontent de contradictoires sentiments et dont se réclamait Laurent le Magnifique. Douceur et âcreté s'opposent et se fondent: rhum Matusalem (45ml), liqueur de chocolat blanc (60ml), chocolat noir fondu, acide citrique, et fleur de sel.

Qui aime l'amertume se retrouvera au Bitter Bar de Mehrone Lashgari.



GIACOSA 1815

Qu'on ne s'y trompe pas. L'ancien Giacosa, ex-Casoni, via Tornabuoni, 83, où le comte Camillo Negroni a demandé au barman Fosco Scarselli «quelque chose d'un peu plus fort» dans son Americano, a fermé en 2017, définitivement (une marque de haute couture italienne occupe maintenant le local). Mais la famille Valenza, propriétaire du Caffè Gilli et du Caffè Paszkowski, a décidé de le faire pour ainsi dire renaître de ses cendres, d'abord en rachetant le nom, ensuite en ouvrant, en juillet dernier, à peu de choses près en face de l'ancienne adresse, au 5R via della Spada, le Giacosa 1815, bar tout en boiseries vernies style Riva. Au Giacosa, l'idée est de proposer toutes les variations possibles sur la recette du Negroni. Vraiment toutes les variations possibles (on peut le shaker, et il y a même un baba au Negroni). Mirko Maurello, bar manager, et Ricardo Attardi, barman, jouent sur les proportions avec cette formule qui porte sur l'amer et le sec, 35ml Campari, 25ml vermouth Mancino, 25ml Tanqueray N°3.



Toutes les variations imaginables du Negroni sont à la carte du Giacosa.



Ricardo Attardi



Mirko Maurello



GILLI

Piazza della Repubblica, le Caffè Gilli est l'un des beaux et grands cafés de Florence (l'autre est son voisin, le Caffè Paszkowski, ouvert en 1846 sous le nom de Caffè Centrale, avant de devenir Caffè Paszkowski en 1903). Le Gilli remonte à 1733. C'est dire si le lieu est historique. On ne cesse d'y entrer et d'en sortir, pour un bien nommé espresso, au bar, «al banco». Mais on s'y assied, aussi, pour y déguster une pâtisserie comme la spécialité Gilli au chocolat et à la noisette. Ou un Negroni. Car le Gilli a pour ainsi dire repris la tradition du cocktail emblématique florentin. C'est au Gilli qu'a œuvré Luca Picchi, auteur du livre de référence sur l'histoire du Negroni, Negroni Cocktail, et c'est en dignes disciples de ce maître qu'Andrés Cruz et les autres barmen du Gilli préparent le cocktail couleur Garibaldi. «C'est un cocktail très personnel et chacun a sa manière, dit Andrés, mais nous respectons la recette un tiers-un tiers-un tiers (Tanqueray, Carpano Classico, Campari). Mieux vaut le préparer au verre à mélange pour contrôler la température et la dilution. C'est aussi plus élégant que directement au verre.»

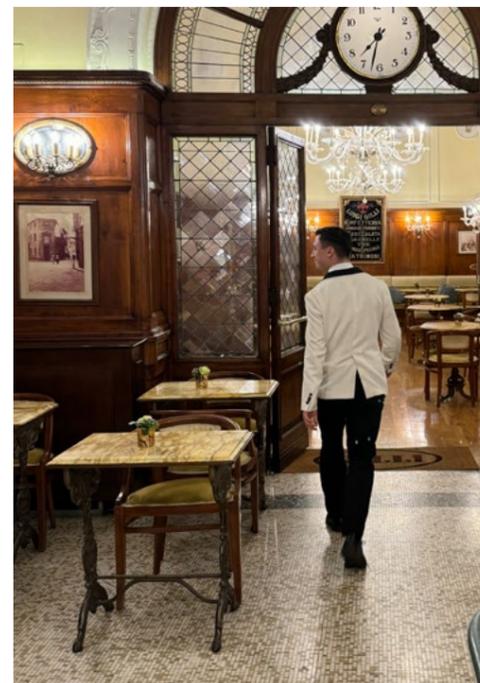


Andrés Cruz



RASPUTIN

Etrange nom. Pourquoi Rasputin? C'est le speakeasy de Florence. C'est juste un peu plus difficile à trouver. Quelque part dans Florence, piazza Santo Spirito, dit son adresse. On se prête au jeu. Il faut passer le pont, comme dit le carton de Nosferatu, car c'est de l'autre côté de l'Arno, Oltrarno, non loin du palais Pitti et des jardins de Boboli. On passe donc le Ponte Vecchio. Une petite porte à côté d'une grande porte rouge. On sonne, on vient vous ouvrir. Un long escalier vous mène à un tout un réseau de caves voûtées en brique, au son d'un jazz années trente. Ultime est le bar. Derrière, pourtant, on devine autre chose: le back bar s'ouvre comme des bibliothèques coulissantes. Le barman au shaker est en costume et les barmen qui se dédient à la salle sont en chemise blanche, gilet, et cravate. A en croire la carte, c'est le bar des amateurs de whisky...



- Adresses à Florence:
 Locale: Via delle Seggiole, 12R, Firenze, IT 50122
 La Manifattura: Piazza di San Pancrazio, 1R, Firenze, IT 50123
 Santa Cocktail Club: Piazza di Santa Maria Novella, 1, Firenze, IT 50123
 La Ménagère: Via de' Ginori 8R, Firenze, IT 50123
 Bitter Bar: Via di Mezzo, 28R, Firenze, IT 50100
 Giacosa 1815: Via della Spada 15R, Firenze, IT 50123
 Gilli: Piazza della Repubblica 39R, Firenze, IT 50123
 Rasputin: Borgo Tegolaio, Firenze, IT 50125



GREGOIRE GUEDEN

DIRECTEUR DES ACTIVITÉS SPIRITUEUX DE GBH
SPIRIBAM

Grégoire Gueden est entré il y a près de vingt ans dans le groupe martiniquais Bernard Hayot et il en dirige les activités spiritueuses depuis la création, en 2005, de Spiribam, entité qui leur est dédiée. Avant la création de celle-ci, une société de distribution commune avec les rhums Damoiseau était déjà active, sous le nom de Spiridom. Toujours en activité, celle-ci s'adresse désormais à la seule GD, pour les marques de rhums martiniquais de GBH et les rhums guadeloupéens Damoiseau. Spiribam est, à compter de 2024, la société de production et de commercialisation des marques de spiritueux de GBH. A la Martinique, le groupe est propriétaire du Rhum Clément depuis 1986 et de JM depuis 2001. A Sainte-Lucie, il a fait l'acquisition de St Lucia Distillers en 2016. En 2017, il a racheté deux marques mauriciennes, Beach House et Arcane. En 2021, il a repris le liquoriste Joseph Cartron, à Nuits-Saint-Georges et, en 2023, la distillerie de rhum Saint Maurice (La Belle Cabresse), en Guyane. En 2023, également, il a racheté White Label Cocktails, société qui élabore des cocktails prêts à boire, au Royaume-Uni. Le groupe a en outre créé des sociétés de distribution aux Etats-Unis et au Royaume-Uni.

GBH est un groupe familial diversifié dont l'activité couvre également la grande distribution et le secteur automobile. L'activité spiritueuse représente environ 9% de son activité, avec 120 millions de CA et un volume de 7 millions de bouteilles, dont 6 millions de bouteilles de rhum (Martinique: 3,5 millions; Sainte-Lucie et Guyane: 2,5 millions) et un million de bouteilles de liqueur. Confiant dans l'avenir, GBH entend accélérer son rythme d'acquisitions et intensifier la conclusion de nouveaux partenariats de distribution.

SHAKE WELL. Vous dirigez Spiribam depuis sa création. Quelle en a été l'évolution depuis lors?

Grégoire Gueden. Juste avant la création de Spiribam, nous avons participé en 2005 à la mise en place de la société de distribution Spiridom, en association avec le groupe Damoiseau représenté par Nicolas Legendre. Nous avons tous deux convenus de la pertinence de mutualiser nos activités de distribution en France métropolitaine, étant donné nos similitudes: deux entreprises familiales, chacune avec des marques de rhum emblématiques de nos régions respectives (Rhum Clément pour la Martinique et Rhum Damoiseau pour la Guadeloupe), et le désir commun de renforcer la diffusion et la reconnaissance de nos produits à l'échelle nationale. Près de deux décennies plus tard, cette collaboration perdue avec succès et Spiridom s'est imposé comme un acteur majeur de la distribution de rhum en France, devenant un partenaire crédible et fiable pour les enseignes de grande distribution. L'extension de nos activités au-delà de l'Atlantique avec cette première implantation logistique et commerciale en France hexagonale nous a également permis de nourrir des ambitions à l'exportation et d'initier une stratégie d'internationalisation pour nos marques. C'est tout l'enjeu de la société Spiribam, qui coordonne aujourd'hui l'activité et le développement global des différentes marques et entités détenues par GBH dans le métier des spiritueux.



Habitation Clément (Martinique)

«Nous ne pouvons que nous battre sur le marché des rhums vieux, pour dégager de la valeur.»

Spiridom et Spiribam: quelle est la différence, précisément?

La différence est que Spiribam coordonne la production de l'ensemble des marques de spiritueux détenues par GBH et unifie nos différentes activités de distribution sous une seule identité commerciale, avec des filiales en France, aux États-Unis, au Royaume-Uni, ainsi qu'à l'export via un réseau de soixante-dix importateurs indépendants, assurant ainsi la visibilité internationale de nos marques.

Aux débuts des années 2000, notre entrée sur le marché français, a été le moteur essentiel de notre stratégie de montée en gamme et d'internationalisation. Auparavant, rappelons que le marché français était axé sur les rhums blancs, essentiellement importés des départements d'outre-mer. Pour exister, nous devons être très compétitifs en termes de prix et disposer d'un contingent suffisant pour assurer une large diffusion de nos produits. Cependant, nos deux distilleries martiniquaises se sont heurtées à des contingents très limités pour des raisons historiques. Nous avons donc rapidement opté pour une offre différenciée, en mettant en avant nos rhums vieux, en adéquation avec l'identité de nos marques (Rhum Clément et Rhum JM) et nos actions sur le marché local en Martinique. Ce fut un défi de taille. Pendant plusieurs années, nous avons travaillé en partenariat avec les sociétés Giffard et Joseph Cartron, deux entreprises familiales renommées, pour assurer la distribution de nos produits auprès du CHR et des cavistes. En 2012, convaincus de la qualité de notre offre, nous avons pris le risque de lancer une campagne d'affichage nationale mettant en avant fièrement notre rhum vieux Clément sur les 7 200 abribus du réseau JC Decaux. Et cela a fonctionné: la distribution a suivi, les consommateurs ont adhéré, et nous avons rapidement atteint les ventes équivalant à 800 000 bouteilles. Le rhum vieux Clément est ainsi entré dans les habitudes de consommation françaises. Ce premier succès nous a confortés dans l'idée de nous tourner vers l'international avec une large gamme de rhums vieilliss.

Vous avez réussi où d'autres avaient échoué?

Nous n'avons pas été les seuls à saisir cette opportunité, mais je crois que l'introduction de nos rhums vieux a certainement contribué à montrer que le marché français du rhum était prêt à monter en gamme et en expertise. Cela a suscité un véritable intérêt tant sur le on-trade que le off-trade pour les rhums vieux en provenance d'autres pays, tels que ceux de Diplomático ou Don Papa, alors commercialisés par la société Dugas. Cette percée collective a attiré l'attention des grands groupes (Diageo, Pernod-Ricard, Bacardi Martini, Campari, Brown-Forman, pour n'en nommer que quelques-uns) qui ont considéré ce marché sous un angle nouveau: la premiumisation. Ils ont ainsi identifié un potentiel important sur ce marché et ont récemment acquis certains des champions de cette catégorie (Diplomático pour Brown-Forman et Don Papa pour Diageo). Tout cela participe à la dynamique du marché et il faut s'en réjouir.

Ce succès a incité GBH à plus investir dans les spiritueux?

Il y a plusieurs raisons à cette dynamique. Tout d'abord, le groupe GBH est originaire de la Martinique et il est toujours valorisant de voir un produit emblématique de son territoire connaître un succès, fût-il modeste. Le rhum agricole AOC Martinique est un produit d'excellence qui place la Martinique au même niveau que les plus prestigieuses origines telles que l'Ecosse pour le whisky ou la Charente pour le cognac. Il y a, je

crois, une vraie fierté, et un peu de chauvinisme, dans tout cela. Le rhum participe également à nourrir un vrai projet territorial pour la Martinique au travers du spiritourisme. C'est un sujet important pour un groupe engagé.

Nos marques appartiennent à un groupe familial diversifié (grande distribution, automobile, activités industrielles...), qui envisage les projets à long terme. Aujourd'hui, les spiritueux (CA 120M€) représentent encore une faible part de l'activité du groupe mais il y a une réelle volonté de développement dans ce secteur. Notre ambition est de continuer à consolider cette branche d'activités par de la croissance organique mais également en faisant des acquisitions ciblées de maisons et de marques qui réunissent trois critères jugés essentiels: une belle histoire familiale, un lien étroit avec le terroir, des produits de grande qualité.

Notre portefeuille de marques est aujourd'hui composé d'entreprises et de marques qui répondent à ces critères de cohérence. La distillerie de Fonds-Préville, où est élaboré le rhum JM, a été créée en 1845. Homère Clément a pour sa part démarré ses activités en 1887, au François. La distillerie de Saint Lucie (St Lucia Distillers), qui a rejoint GBH en 2016, remonte au début du XXe siècle pour une partie de son histoire et reste intimement liée à la famille Barnard, nom emblématique de ce petit pays du Commonwealth. Les signatures mauriciennes Arcane et Beach House, acquises en 2017, sont plus récentes mais elles trouvent désormais une légitimité, y compris sur l'île Maurice où elles ont leur propre chai de vieillissement et sont désormais bien implantés. Et la maison de liqueurs Joseph Cartron, qui a rejoint GBH en 2021, illustre parfaitement notre stratégie. Ses fondations remontent à 1882, elle est enracinée dans le terroir bourguignon et dirigée de surcroît par Judith Cartron, de la cinquième génération. Il y a tout juste un an, nous avons repris la distillerie guyanaise Saint-Maurice, et sa marque emblématique La Belle Cabresse, qui a plus d'un siècle d'existence (1917). Toutes ces marques forment un portefeuille cohérent. C'est important pour nos équipes commerciales et marketing, qui sont fières d'assurer la commercialisation et la promotion de ces produits premium.

Le développement de ce portefeuille vous a-t-il amené à renforcer votre structure de distribution?

Bien sûr, et cela ne date pas d'aujourd'hui, car nous nous sommes également développés à l'international. Nous disposons de nos propres réseaux de distribution à la Martinique, avec une équipe commerciale et marketing performante qui défend les couleurs des marques Clément et JM. C'est également le cas à Sainte-Lucie, où nous avons une entité de distribution (Barbay Ltd) dédiée à la diffusion de nos marques de rhum mais également au service d'autres marques de vins et de spiritueux que nous importons sur l'île.

En France métropolitaine, notre organisation commerciale repose, d'une part, sur Spiridom pour la GMS et Spiribam France (ex-Joseph Cartron) pour le réseau CHR et cavistes. Et nous venons d'accueillir Foulques de la Forest Divonne, nouveau collaborateur chargé de diriger le portefeuille de marques de Spiribam pour les deux réseaux commerciaux. Précédemment directeur des clients nationaux chez William Grant & Sons France, il bénéficie d'une solide expérience dans le secteur de la distribution. Il sera épaulé par Denis Pailler pour la partie GMS et par Emmanuel Jeanneau pour le réseau CHR et cavistes. Pour soutenir et développer notre présence dans le on-trade, nous sommes également en cours de recrutement d'une équipe de responsables régionaux, qui

«Nous envisageons de nouvelles acquisitions, d'autant que nous avons structuré notre réseau de distribution.»



Distillerie de Fonds-Préville, Rhum JM (Martinique)

viendront appuyer notre réseau déjà composé de soixante-dix agents commerciaux.

Aux Etats-Unis, en 2006, nous avons créé la société de distribution Spiribam USA, qui est dirigée par Benjamin Jones et qui compte aujourd'hui une équipe d'une vingtaine de collaborateurs. Cette filiale commercialise les marques du groupe et commence à ouvrir son portefeuille à des marques partenaires (Cognac Hardy, depuis l'été 2023). Au Royaume-Uni, Matthieu de Lassus a créé Spiribam UK en 2022, car nous avons toujours considéré la Grande-Bretagne comme un marché stratégique pour nos rhums de Sainte-Lucie. En 2023, nous avons acquis une très belle société de distribution de spiritueux premium co-fondée par Nick Gillett. Il s'agit de Mangrove Ltd, que nous avons fusionnée avec Spiribam UK et dont Nick assure la direction. Pour les pays non filialisés, Benoît de Truchis assure la direction de l'équipe Spiribam Export, épaulé par une équipe de quatre chefs de marché. Cette entité garantit la présence de nos marques dans près de soixante-dix pays grâce à des importateurs et distributeurs locaux.



«Notre positionnement pourrait intéresser les entreprises non intégrées aux réseaux de distribution des grands groupes.»



St Lucia Distillers (Sainte-Lucie)



Lucia Distillers (Sainte-Lucie)

Avec ce développement, vos responsabilités évoluent-elles?

Jusqu'à présent, j'ai assuré moi-même la gestion opérationnelle de l'activité commerciale en France. L'arrivée de Foulques va permettre de me concentrer davantage sur le développement de l'entreprise et sur la coordination des différentes filiales. Cette mission est essentielle pour assurer une synergie efficace entre toutes les équipes. De nombreux projets sont en cours et nécessitent un suivi attentif.

A l'île Maurice, nous avons récemment aménagé un chai de vieillissement dédié aux rhums Arcane et nous concentrons nos efforts pour déployer la marque en local. A Sainte-Lucie, nous finalisons un important programme de rénovation de la distillerie et la construction de deux chais de vieillissement. Nous développons également un circuit touristique original qui devrait ouvrir ses portes fin 2025. Il vise à accueillir les touristes principalement américains, canadiens, et britanniques. Ils sont près d'un million par an à se rendre sur l'île. Or, les Etats-Unis et le Royaume-Uni sont des marchés très stratégiques pour les spiritueux premium et nous y avons des filiales de distribution en propre. Nos développements à Sainte-Lucie et en Guyane sont passionnants, car nous sommes les seuls producteurs de rhum sur ces deux territoires, ce qui fait de nous les dépositaires exclusifs de ces deux origines.

En Guyane, où nous produisons du rhum agricole, la demande dépasse largement notre capacité de production actuelle. Nous concentrons nos efforts sur le marché local, tout en travaillant à augmenter notre production et à remplir nos chais de vieillissement pour répondre à la demande et étendre notre présence sur de nouveaux marchés. Nous venons de faire l'acquisition de 190 hectares de terre pour planter de la canne à sucre, afin de soutenir ce développement.

Enfin, à Nuits-Saint-Georges, l'obtention d'un permis de construire pour un nouveau bâtiment industriel et logistique représente une avancée majeure. Ce nouvel espace servira à accompagner le développement de la marque Joseph Cartron et à consolider notre présence dans le secteur CHR en France. Voilà quelques-uns des sujets auxquels je souhaite consacrer plus de temps. Nous évoluons dans un secteur où les projets sont nombreux et les investissements significatifs. Je suis conscient de la chance d'appartenir à un groupe qui nourrit de réelles ambitions, même si nous devons rester prudents dans les périodes de turbulences que nous traversons actuellement.

Le développement de Spiribam passe-t-il par de nouvelles acquisitions?

Nous avons actuellement plusieurs dossiers à l'étude. Nous recherchons des entreprises avec des marques qui incarnent les mêmes valeurs que celles de notre portefeuille actuel. Nous sommes particulièrement attentifs à cibler des catégories absentes de nos gammes, telles que le cognac, le whisky (qu'il soit écossais, français, américain, irlandais, gallois), le mezcal, la tequila, le gin, et, pourquoi pas? le champagne. Notre dernière acquisition, en avril 2023, se distingue par son caractère atypique mais passionnant, et elle présage de perspectives très prometteuses! Il s'agit de White Label Cocktails Ltd. Cette société basée à Gatwick, en périphérie de Londres, est spécialisée dans la fabrication de cocktails premium prêts à boire, disponibles en bouteilles et en canettes au design très soigné. Elle approvisionne principalement les grandes enseignes de la distribution premium en Angleterre. Elle développe également des gammes spécifiques pour les chaînes de bars, de pubs, et de restaurants, permettant à ces établissements d'offrir à leur clientèle des cocktails de qualité sans nécessiter les

services d'un barman expérimenté à temps plein. Conformément à nos normes d'exigence, les spiritueux utilisés dans les recettes sont des produits premium. Le succès de ces cocktails prêts à boire est incroyable, et notre carnet de commandes pour 2024 est déjà bien rempli. La capacité industrielle de White Label Cocktails a doublé au cours des douze derniers mois, ouvrant la voie à des perspectives prometteuses pour l'avenir!

Vous ne distribuerez que vos propres marques?

Nous avons également engagé un virage stratégique dans ce domaine! Nous nous sommes longuement interrogés sur notre positionnement, étant des producteurs-proprétaires de marques. Toutefois, nous avons établi des structures de distribution en métropole, aux Etats-Unis, et au Royaume-Uni, qui pourraient sans aucun doute susciter l'intérêt des entreprises de spiritueux ou de champagne non intégrées aux réseaux de distribution des grands groupes du secteur.

Je crois fermement qu'entre les très grands groupes et les petits producteurs indépendants, il y a de la place pour un groupe multicatégorique de taille raisonnable réunissant des marques ayant une forte identité et répondant à nos critères, évoqués plus haut: familial, de terroir, de qualité premium. Pour construire ce puzzle, il faut trouver les bonnes pièces. C'est l'un de nos axes stratégiques prioritaires. Nous avons donc décidé d'ouvrir nos structures de distribution à des marques indépendantes, qui pourraient devenir des partenaires stratégiques. C'est une initiative que nous avons testée aux États-Unis, depuis octobre 2023 avec les cognacs Hardy. Les premiers mois ont été très encourageants malgré un contexte local relativement dégradé pour la catégorie du cognac, et nous sommes globalement très satisfaits de ce premier partenariat. Avec les bouleversements actuels dans la distribution des spiritueux en France, caractérisés par une redistribution des cartes surprenante de la part des grands groupes, il est possible que certaines marques se sentent un peu perdues et recherchent de nouveaux partenaires.

Tous les feux sont donc au vert?

Hélas, non... Nous sommes confrontés à une série de défis depuis plusieurs mois, dans un contexte où le marché est fortement perturbé par des facteurs géopolitiques défavorables et une inflation incontrôlée qui n'encourage pas nécessairement les moments de convivialité et la consommation festive. De plus, nous devons faire face à une augmentation significative du prix des matières premières. Notamment à la Martinique, où le coût de la canne à sucre a presque doublé au cours des six dernières années. Le coût de la mélasse, utilisée dans la fabrication des rhums de Sainte-Lucie, a également augmenté considérablement en raison de la demande croissante et de l'offre limitée. Cette situation découle en partie des fermetures de nombreuses sucreries dans le bassin caribéen, notamment au Guyana, l'un des principaux pays producteurs de mélasse. Trois des cinq sucreries du pays ont cessé leur production, ce qui a entraîné une hausse significative des prix. En l'espace de cinq ans, le prix de la mélasse a presque doublé pour atteindre jusqu'à 400 dollars la tonne. Plus généralement, le marché des spiritueux est en baisse depuis deux ans en France. Si la tequila augmente un peu mais sur la base de volumes relativement limités, le gin et la vodka ne progressent plus. Le whisky est en retrait, les anisés aussi. Le rhum est à -3%, mais il faut relativiser cette baisse qui survient après de très belles années. Nous avons de toute évidence atteint un palier mais je m'attends à une reprise progressive de

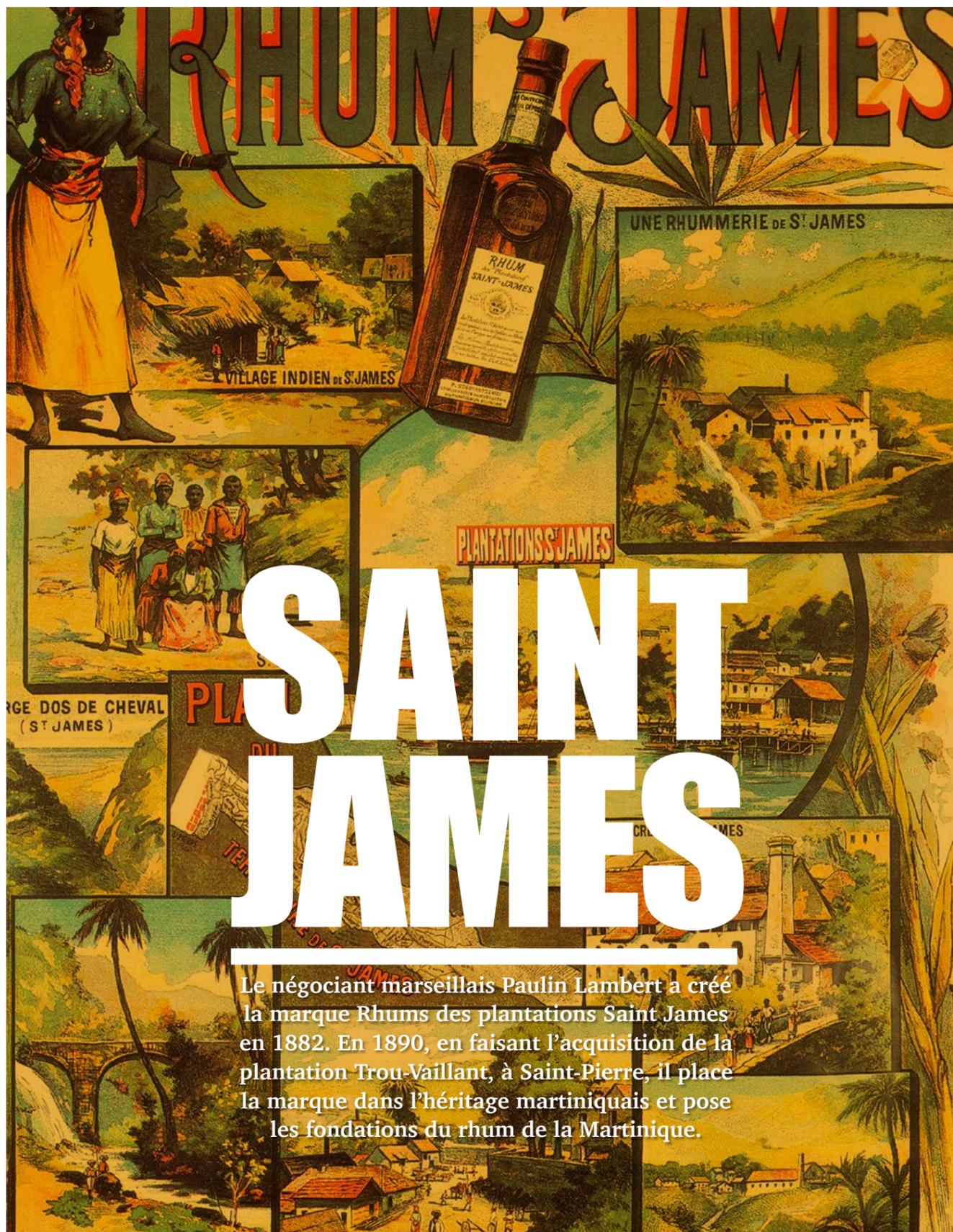
l'activité. Nous ne lâchons rien et j'estime que les rhums vieux vont continuer à gagner du terrain sur l'ensemble des marchés, avec un positionnement haut de gamme tel que celui des single malts, des cognacs, ou des armagnacs. C'était un vrai défi, que nous nous étions lancés il y a quelques années et nous restons confiants pour les prochaines années.

Nous commercialisons actuellement près de 7 millions de bouteilles toutes catégories confondues. Notre confiance en l'avenir demeure solide, d'où notre désir d'accélérer notre stratégie d'acquisitions et de partenariats. L'expérience acquise avec la société Mangrove constitue un véritable laboratoire pour cette nouvelle activité, et nous avons la chance de bénéficier d'un actionariat familial qui construit et s'engage sur le long terme.



Eau-de-vie de poire, dans les chais Joseph Cartron

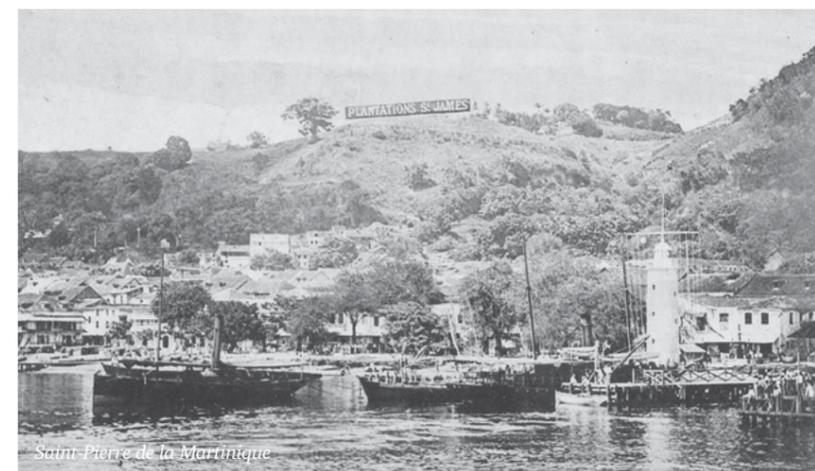
«Les rhums vieux vont continuer à gagner du terrain, avec un positionnement haut de gamme, tel que celui des single malts et des cognacs.»



Le négociant marseillais Paulin Lambert a créé la marque Rhums des plantations Saint James en 1882. En 1890, en faisant l'acquisition de la plantation Trou-Vaillant, à Saint-Pierre, il place la marque dans l'héritage martiniquais et pose les fondations du rhum de la Martinique.

Négociant importateur établi sur le Vieux-Port, 11 rue Neuve Sainte-Catherine, à Marseille, Paulin Lambert fait l'acquisition de l'habitation Trou-Vaillant le 11 janvier 1890. Ancien marin, ancien cuisinier, le négociant marseillais (il est né au Muy en 1828 et mort à Marseille en 1905) importe du rhum des Antilles, britanniques et françaises, depuis plusieurs années. Maintenant, il commercialise son propre rhum. Quelques années plus tôt, le 21 avril et le 21 août 1882 (à onze heures du matin), au greffe du tribunal de commerce de Marseille, il a successivement déposé une bouteille à section carrée puis la marque Rhum des plantations Saint James. Tout de même, le négociant dépose également la marque Rhum P Lambert le 18 janvier 1892. Le 24 février 1900, il déposera même la marque Rhum Richmond. Une chose est sûre, l'habitation qu'il acquiert à la Martinique existe au moins depuis 1765. Oubliez le père Labat, qui était dominicain: c'est le père Edmond Lefébure, supérieur de l'ordre des Pères de la Charité et administrateur de l'hôpital de Saint-Pierre, qui a fait édifier la sucrerie du Trou-Vaillant en 1765, comme en témoigne une plaque. Après lui, viennent le père Gratien Bourjot, de 1766 à 1777, et le père Edouard Henry, jusqu'en 1794, quand la Révolution confisque les biens du Clergé. Mais les Anglais occupent la Martinique jusqu'en 1802. A cette date, le nouveau locataire du Trou-Vaillant n'est autre qu'Edouard Henry. Il a quitté les ordres et s'est marié. En 1828, le domaine passe à un certain Paul Pajot, notaire. D'autres locataires suivent. En 1861, l'Etat décide de mettre le Trou-Vaillant en vente. Les acquéreurs sont Paul des Grottes et ses trois fils, Victor, Edouard, et Eugène. En 1890, le propriétaire en est Raoul Laguarigue de Meilhac. C'est à lui que Paulin

Lambert rachète le domaine, qu'il étoffe en lui adjoignant l'habitation sucrière Beauséjour (également dite Deguerre), rachetée aux frères Depaz. Paulin Lambert dépose la marque Rhum Beauséjour le 6 août 1891. Paulin Lambert élabore ses rhums à partir de vesou chauffé, à la façon d'une pasteurisation, alors que les autres importateurs de métropole coupent le rhum martiniquais aromatique grand arôme avec de l'alcool de betterave, dans un rapport d'un pour quatre. Qui plus est, il les fait vieillir, et, aussi souvent que possible, par année de récolte. Le millésime 1884, le premier connu, remonte pratiquement à la création de la marque, avant même l'acquisition du Trou-Vaillant. Aussi avisé entrepreneur qu'habile metteur en marché, Paulin Lambert détient désormais la maîtrise de toute la filière, de la production à la distribution. Dans la presse, il multiplie les encarts publicitaires. Son slogan? «St James, ce prestigieux pays des Antilles est le lieu d'origine des premiers Rhums du monde» ou «importé des célèbres Plantations St-James (Antilles). Tel qu'il est fourni à la chambre des Lords d'Angleterre et à la cour royale d'Espagne. Se consomme dans le monde entier. Sa vente annuelle dépasse 5 millions de bouteilles. Se vend partout. Exclusivement en bouteilles carrées.» Des avis de médecins anglais pour le traitement des affections de la poitrine sont invoqués, notamment dans une annonce datant de 1891. Chez les détaillants, épiciers, dans les bistros et les restaurants, sont installées des plaques émaillées représentant la bouteille carrée à fond plat. Et c'est sans compter sur l'immense panneau St James au-dessus de Saint-Pierre. L'entreprise prospère. Mais, le 8 mai 1902, la catastrophe a lieu.



Saint-Pierre de la Martinique



Plantation Trou vaillant

La plantation Trou-Vaillant vers 1890, ci-contre. La photographie, issue du portfolio Depaz-Moreau, est extraite du livret franco-espagnol St James (West Indies). Une plaque commémorative, ci-dessus, témoigne que le père Edmond Lefébure, supérieur de l'ordre des Pères de la Charité et administrateur de l'hôpital de Saint-Pierre, a fait édifier une sucrerie au Trou-Vaillant en 1765, propriété de l'ordre des Pères de la Charité, auquel ont été confiés les hôpitaux de Saint-Pierre et de Fort-Royal (Fort-de-France). Lui succéderont les pères Gratien Bourjot, de 1766 à 1777, et le père Edouard Henry, jusqu'en 1794, quand la Révolution confisque les biens du clergé. Mais les Anglais occupent la Martinique jusqu'en 1802. A cette date, le nouveau locataire du Trou-Vaillant n'est autre qu'Edouard Henry, qui a quitté les ordres et s'est marié.

Entrée en éruption en avril, la montagne Pelée détruit Saint-Pierre et ses dix-neuf distilleries. Plus de 28000 personnes trouvent la mort. En août, une nouvelle éruption atteint le Morne-Rouge et tue encore mille personnes. Envelie sous les cendres, la distillerie Trou-Vaillant peut être remise en état de marche. L'activité reprend. Mais, trois ans plus tard, en 1905, Paulin Lambert meurt. Il avait deux fils, Eugène et Ernest. D'abord directeur de la succursale de Neuilly-sur-Seine, Ernest Lambert (1858-1936) est le continuateur de l'œuvre de son père et il est l'initiateur du mouvement qui transforme en une industrie rhumière l'industrie sucrière, aux trois quarts ruinée par la concurrence de la betterave. Il procède à une série d'acquisitions: habitation des Sablons Bellevue, près de Trou-Vaillant (1903), habitation Rivière-Blanche, à Saint-Joseph (1911), habitation Acajou Le Lamentin (1912), habitation Fonds-Bourlet (Case-Pilote). En 1931, il est fait commandeur de la Légion d'honneur, en qualité de vice-président du Syndicat des distillateurs de France et des colonies. En 1913, le rhum de la Martinique est encore aux deux tiers du rhum de mélasse et pour un tiers du rhum agricole. La Première Guerre mondiale stimule la production: le rhum est bu dans les tranchées, il

fait office d'antiseptique, et il sert à la fabrication de la poudre. Saint James distille deux millions de litres par an pendant la guerre. A la fin, la production martiniquaise atteint 331 000 hectolitres à 55%vol. Mais les cours vont s'effondrer. Le 31 décembre 1922, une loi est adoptée, qui fixe des contingents, plafonds au-delà desquels les rhums français sont taxés aussi lourdement que les rhums étrangers. Soit dit en passant, le principe du contingentement est encore actuellement appliqué. En 1929, Saint James construit pourtant une nouvelle distillerie. Après la mort d'Ernest, sa veuve vend l'entreprise, en 1959, à la Société d'investissement aux Caraïbes, dirigée par Raoul Hurault de Vibraye (1909-1975). En 1965, les Rhums Saint James sont rachetés par Picon, avant de devenir la propriété de Cointreau, quand cette société acquiert Picon. Cointreau abandonne le Trou-Vaillant pour regrouper l'ensemble de la production à Sainte-Marie, où, le 23 décembre 1974, une nouvelle distillerie est inaugurée par le Premier Ministre, Jacques Chirac. A partir de 1990, Saint James évolue au sein du groupe Rémy Cointreau. Le 14 juillet 2003, La Martiniquaise devient le nouveau propriétaire des Rhums Saint James.



Paulin Lambert fait vieillir ses rhums par année de récolte. Le millésime 1885 est le plus ancien conservé, mais le millésime 1884, qui remonte pratiquement à la création de la marque (1882) est le premier connu, pour avoir figuré au menu du banquet des maires de France, qui a eu lieu le 22 septembre 1900, lors de l'Exposition universelle de Paris. Cette ancienneté contribue, en 1996, à la reconnaissance du rhum agricole de la Martinique par une appellation d'origine contrôlée. Actuellement, la Martinique est le seul département d'outre-mer à bénéficier d'une AOC. La première d'outre-mer et de surcroît pour un alcool blanc, celle-ci classe le rhum agricole martiniquais parmi les alcools liés à une origine géographique. Elle reconnaît la typicité du rhum agricole de la Martinique, expression du lien entre production, terroir, et savoir-faire des hommes, perpétué au fil des générations.

Paulin Lambert ancre la marque Saint James à la Martinique.

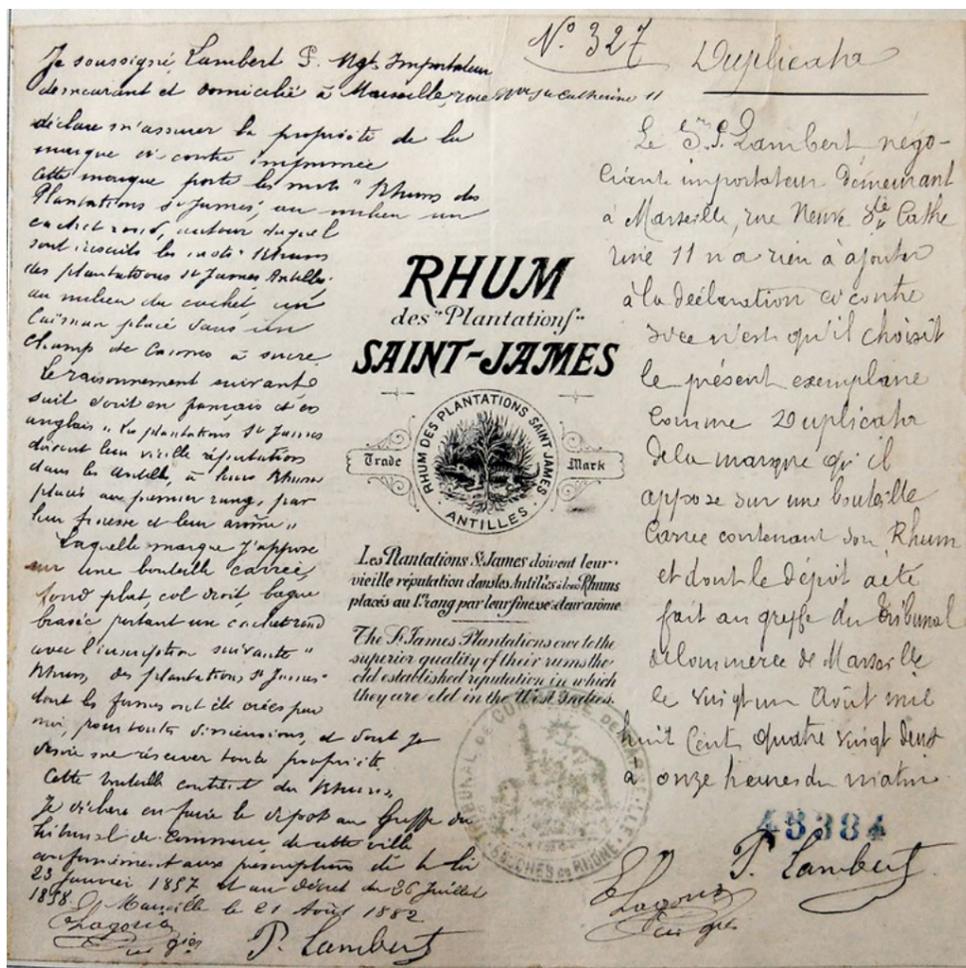


Accord parfait! sur tous les points. ACCORD PARFAIT de tous les consommateurs du RHUM SAINT-JAMES pour glorifier la perfection de son arôme racé.

RHUM ST-JAMES
Produit de L'EMPIRE FRANÇAIS



GROG, PUNCH, LAIT AU RHUM ST-JAMES
C'est le plus exquis remède, et le plus certain contre les RHUMES, BRONCHITES, INFLUENZA, etc. Consultez votre Médecin sur la nécessité absolue de n'employer que du véritable Rhum St-James.



La marque Saint James a été déposée en deux temps, le 21 avril et le 21 août 1882, au greffe du tribunal de commerce de Marseille, par Paulin Lambert, soit plusieurs années avant qu'il ne fasse l'acquisition de l'habitation Trou-Vaillant, à la Martinique, en 1890. Paulin Lambert dépose successivement une bouteille à section carrée et la marque Rhum des plantations Saint James. Le négociant marseillais a des idées précises. Il stipule que l'étiquette comporte un caïman placé dans un champ de cannes à sucre et la mention en français et en anglais «Les plantations Saint James doivent leur vieille réputation dans les Antilles à leurs rhums placés au premier rang pour leur finesse et leur arôme.»

LALLIER SE DOTE D'UN NOUVEAU CUVIER POUR PERFECTIONNER L'ASSEMBLAGE DE SES CHAMPAGNES

Le Champagne Lallier, propriété du groupe Campari depuis 2020, construit un nouveau cuvier à Oger, qui doit notamment lui permettre de multiplier ses capacités de production et de perfectionner l'assemblage de ses champagnes grâce à une grande cuve de deux cent cinquante mille litres.



Le nouveau cuvier, en construction, à Oger



Vins de base issus des parcelles



Dominique Demarville, DG et chef de caves de Champagne Lallier



Lallier effectue une partie de ses fermentations en fût de chêne.

Dominique Demarville est le directeur général et le chef de caves de Champagne Lallier depuis 2020, date à laquelle la maison champenoise créée en 1906 par René Lallier a été rachetée par le groupe italien Campari. Son équipe comprend Cyrille Diniz (œnologue en chef), Camille Seite (œnologue), et Mathieu Pingret (responsable du vignoble).
Voilà le nouveau chef de caves qui construit un nouveau cuvier à Oger, sur la côte des Blancs, lequel substituera une grande cuve de 250 000 litres aux anciennes cuves de 50 000 litres, ce qui permettra d'obtenir des assemblages plus précis et plus homogènes. Car, on le sait, le champagne est un vin d'assemblage, issu principalement de trois variétés (pinot noir, chardonnay, pinot meunier), avec le recours à des vins de réserve, de vendanges antérieures (20% environ dans la cuvée R020), et, chaque année, vers fin mars et début avril, après des centaines de dégustations, le chef de caves décide de ses assemblages.

Les cuvées non millésimées d'une maison champenoise sont l'expression la plus marquée de son identité. Chez Lallier, c'est la cuvée Réflexion qui est emblématique, avec de la profondeur, d'une part, et de la fraîcheur, d'autre part. Cette identité se fonde d'abord sur un équilibre entre le pinot noir et chardonnay, qui varie selon l'année. Dominique voudrait également développer le pinot meunier, pour l'intégrer à hauteur de 10%, pour la tension qu'il peut apporter, sa fraîcheur, son acidité, et son profil aromatique portant sur les fruits blancs. Elle se fonde aussi sur la vinification de 10 à 15% des vins sous bois, en pièce bourguignonne de 228 litres, ce qui leur permet de rester en contact avec les lies et de gagner en structure, sans pour autant se boiser. La cuvée Ouvrage est, elle, issue à 100% de ces vins vinifiés sous bois.
A savoir, Dominique Demarville oriente résolument la maison vers la sélection parcellaire. Alors, une cuvée provient d'une seule et même parcelle, qui se suffit à elle-même. La cuvée Loridon illustre ce choix.

SPIRIBAM CARTRON

AVEC BRAHIM FARES,
ARCACHON L'EMPORTE



La deuxième édition du concours Spiribam Cartron a eu lieu le 2 février dernier. Organisé pour les élèves des mentions complémentaires bar, celui-ci s'est déroulé au lycée Belliard, à Paris, en partenariat avec l'Association des professeurs-enseignants en bar (Apeb). Quinze candidats avaient été sélectionnés. Ils devaient revisiter le ti-punch et proposer un long drink devant comporter la liqueur de cassis Joseph Cartron.

Judith Cartron, Pdg de la maison de liqueurs Joseph Cartron, et Dominique de la Guigneraye, directeur commercial des Rhums Clément, ont annoncé les résultats. Premier prix: Brahim Fares, du lycée des métiers Condorcet d'Arcachon (professeur Cathy Guillot); deuxième prix: Axel Malecot, du lycée hôtelier Notre-Dame de Saint-Méen-Le-Grand (professeur Yoann Demeersseman); troisième prix: Arthur Rodrigues, du lycée Alexandre Dumas à Illkirch-Graffenstaden (professeur Jacques Wirrmann). Les trois binômes élèves-professeurs sont invités à un voyage à la Martinique au cours duquel ils visiteront l'habitation Clément et la distillerie de Fonds-Préville (Rhum JM).

Judith Cartron et Thomas Trefcon (vainqueur pour la France de l'Unexpected Cartron Tour), présidaient le jury dégustation. Le jury technique était constitué d'Henri Di Nola et de Laurent Agar, tous deux MOF et respectivement professeurs à Marseille et à Montpellier. Amélie Boulanger, professeur MCB au lycée Belliard, a coordonné l'ensemble des opérations.



BARTENDERS SOCIETY

NEUVIÈME ÉDITION: LE FUTUR

The Bartenders Society, pour sa neuvième édition, se penchera sur le futur. Les candidats au concours devront créer deux cocktails qui expriment leur vision de l'avenir: le premier avec alcool, en utilisant les rhums Saint James; le second, low alcool ou sans alcool, avec les jus Caraïbos et les liqueurs Marie Brizard. Quatre sources d'inspiration sont suggérées aux candidats: intelligence artificielle et nouvelles technologies, durabilité et préservation des ressources, santé et bien-être, expériences et nouveaux modes de dégustation.

Afin de présenter la thématique de cette édition et de préparer la future finale internationale, qui aura lieu en novembre à Paris, l'équipe de The Bartenders Society se déplacera dans plusieurs villes françaises pendant la période d'inscription. Participeront à cette tournée: Matthias Giroud, président du jury et cofondateur de l'Alchimiste Group, et Stephen Martin, ambassadeur de Saint James.



MATHIEU TEISSEIRE

FLAVOUR MASTERS DRINKS COMPETITION

Mathieu Teisseire lance sa première compétition internationale, Flavour Masters. Bartenders et baristas devront explorer le thème True Flavour (vraie saveur), en soumettant la recette d'un cocktail, d'une boisson chaude, ou encore d'une boisson rafraîchissante.

Les inscriptions sont ouvertes pour la France. Les candidatures doivent être soumises via l'email flavourmastersfrance@gmail.com. Marie Cabaret, ambassadrice Mathieu Teisseire, contactera les participants pour leur annoncer s'ils ont été sélectionnés pour une première phase, qui aura lieu entre le 8 et le 26 avril prochains. Les créations seront jugées sur leur saveur et sur leur originalité. Les meilleurs candidats seront sélectionnés pour la finale nationale, qui se déroulera le 27 mai, à Paris. La finale internationale se tiendra en octobre, sur trois jours, entre Paris et les Alpes, berceau des sirops Mathieu Teisseire.

RCS Nanterre 399 315 613 ©le nouveau hélior ©PHOTO STÉPHANE DE BOURGIES



origine
#Locale
METRO S'ENGAGE

À VALORISER DES PRODUITS FRANÇAIS
COMME LE GIN DE CHARLOTTE JOURDAN,
PRODUCTRICE À DINARD (ILLE-ET-VILAINE)

f y p @
METRO-local.fr

les
halles
METRO

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



UNION COCKTAILS CHALLENGE

LE TROPHÉE REVIENT À LA RÉGION PACA

L'Union Cocktails Challenge a tenu sa troisième édition le 29 janvier dernier, au Parc des expositions de Toulouse, lors du salon Smahrt 2024, organisé par l'Association des barmen d'Occitanie avec la participation du lycée hôtelier d'Occitanie et le CFA de Blagnac. Créé en 2017 par l'Association des barmen de la région Paca en 2017 et par son président, Jean-Luc Parodi, le challenge réunit tous les deux ans des associations régionales de barmen. Cette année, cinq régions étaient représentées: Force Bar Paca, l'Association des barmen de Normandie, l'Annecy Bartenders Guild, la Ligue des barmen de l'Ouest, et l'Association des barmen d'Occitanie. Chaque équipe était composée de quatre barmen ou barwomen. Eric

Grandidier, président des barmen d'Occitanie, présidait le jury. Les concurrents ont proposé un cocktail, short ou long, exécuté avec les produits des sociétés Alain Milliat, Bacardi Martini France, Café Malongo, Delissea, Club des marques, Maison Ferroni, Pepsi-Cola, Pernod Ricard France, et du Bureau national interprofessionnel de l'armagnac. Après délibération du jury présidé par Henri Di Nola et Laurent Agar, tous deux MOF, le trophée a été attribué à la région Paca, Caroline Cozzolino (Bar du Sofitel Vieux-Port à Marseille) remportant le premier prix en individuel avec ce cocktail: 4cl tequila reposado Patron, 2cl Pousse-Rapière, 3cl sirop ananas-anis étoilé, 4cl jus de pamplemousse Alain Milliat, et un zeste de citron



Caroline Cozzolino



CARNET

JOSEPH TROTTA NOUS A QUITTÉS

Joseph Trotta s'est éteint dans la nuit du 31 décembre dernier, à Saint-Etienne, sa ville d'adoption, lui qui était né en Ligurie, en Italie, en 1956. Joseph était une figure du monde du bar. Autodidacte, il embrasse très jeune le métier de barman, avec passion, comme tout ce qu'il entreprendra dans sa vie. Avec une sensibilité à fleur de peau, une obsession du détail et de la perfection, un sens artistique certain, il agrémenta ses cocktails de décorations élaborées à partir de fruits, de légumes, et de fleurs, ce qui finit par devenir sa signature. Il va alors parcourir le monde entier pour faire des démonstrations qui restent dans nos mémoires. Tout comme son humilité et sa gentillesse.

Joseph a longtemps collaboré à la revue Le Shaker, dans les pages Décoration, pour lesquelles il concevait des créations exceptionnelles. Il a ensuite œuvré pour les pages Tendances de Shake Well. Au début des années 2000, il avait lancé sa société AJT Cocktails, à travers laquelle il créait des produits pour des sociétés de l'agroalimentaire.

Joseph, qui avait obtenu le titre de vice-champion d'Europe et de champion de France de cocktails, aimait à dire: «Le cocktail, c'est une histoire que tu racontes. En quelques centilitres, tu dois exprimer ce que tu ressens. C'est l'addition d'odeurs, de goûts, de vie. Tu exprimes alors des sentiments, des souvenirs, pour donner aux autres.»

Nous présentons nos sincères condoléances à son épouse Véronique et à sa fille Clara.

183
MAISON ROUTIN
FRANCE

EXPERIENCE DRINK DESIGN

FRUIT DÉFENDU

UNE EXPÉRIENCE DRINK DESIGN
INSPIRÉE PAR CRÉATION
FRUITS 1883 FRAISE

Tout est là.
Le souffle libre du vent,
le clapotis des vagues
méditerranéennes.
Ces va-et-vient vous bercent.
Un verre rouge passion
au parfum sucré et envoi-
trône juste devant.
Derrière, une pomme
toutefois mystérieuse.
La question n'est pas
« seriez-vous prêt à goûter
à l'inconnu ? » mais
« à quel moment le ferez-vous ? ».



DÉCOUVREZ LES EXPÉRIENCES
DRINK DESIGN : @1883SYRUPS



LE PUNCH DE DICKENS

Punch et rhum se boivent chauds dans les romans de Dickens, *The Pickwick Papers* ou *Oliver Twist*. Le 18 janvier 1847, Charles Dickens (1812–1870) est à Paris, et il envoie sa recette, littéraire, de punch à son amie d'enfance Amelia Filloneau, 48, rue de Courcelles, Paris, dont le frère, Henry Austin, avait épousé la sœur de Charles Dickens, Letitia Dickens. «Epluchez dans un récipient ordinaire et très solide (qui peut se casser, accidentellement, sans nuire à la tranquillité ou au portemonnaie de son propriétaire) l'écorce de trois citrons, coupée très finement, et avec le moins possible de l'enrobage blanc situé entre la peau et le fruit. Ajoutez deux poignées de sucre en morceaux (bonne mesure), une pinte de bon vieux rhum, et un grand verre à vin d'eau-de-vie plein – si ce n'est pas un grand verre à bordeaux, disons deux. Flambez, avec une cuillère en argent chaude d'alcool, en allumant le contenu à une bougie et en le versant doucement. Laissez brûler pendant au moins trois ou quatre minutes, en remuant de temps en temps. Ensuite, éteignez en recouvrant le récipient d'un plateau, qui éteindra immédiatement la flamme. Pressez ensuite le jus des trois citrons et ajoutez un litre d'eau bouillante. Remuez bien le tout, couvrez pendant cinq minutes, et remuez à nouveau. A ce moment critique (après avoir écumé les pépins de citron avec une cuiller), vous pouvez goûter. Si ce n'est pas assez sucré, ajoutez du sucre à votre goût, mais observez qu'il sera un peu plus sucré maintenant. Versez le tout dans un pichet, attachez dessus un chiffon de cuir ou grossier, de manière à complètement empêcher l'air d'entrer, et mettez dans un four chaud dix minutes, ou sur une cuisinière chaude un quart d'heure. Conservez, jusqu'à servir à table, dans un endroit chaud près du feu, mais pas trop chaud. Si le punch est destiné à attendre trois ou quatre heures, enlevez la moitié du zeste de citron, sinon il acquerra un goût amer. Le même punch que l'on laisse refroidir par degrés, puis glacé, est délicieux. Il nécessite moins de sucre lorsqu'il est fabriqué à cet effet. Si vous le souhaitez clair, filtrez-le dans des bouteilles à travers de la soie. Ces proportions et indications s'appliqueront, bien sûr, à n'importe quelle quantité.» Mais l'histoire ne se termine pas là et nul doute qu'elle aurait plu à l'écrivain anglais: le 48, rue de Courcelles, à Paris n'est pas une adresse ordinaire, mais une sorte d'Old Curiosity Shop. Là se trouve désormais une grande pagode chinoise rouge, bâtie dans les années vingt par un marchand d'art chinois, Ching Tsai Loo (1880-1957).

C'était longtemps après la mort d'Amelia, mais le passant pourra s'arrêter à cet emplacement en songeant que la correspondante de Dickens y préparait le punch selon sa recette.

**BUFFALO TRACE
OLD FASHIONED**

- 5 cl de BUFFALO TRACE
- 2 traits de Bitter Peychaud's
- 1 morceau de sucre
- 1 zeste d'orange

BUFFALO TRACE
KENTUCKY
STRAIGHT BOURBON
WHISKEY

BUFFALO TRACE

UN GOÛT INDOMPTABLE

APPLETON ESTATE®
JAMAICA RUM

LE RHUM ÉLEVÉ EN
TERRE JAMAÏCAINE



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.